

＜平成28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)

資料2-6

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	食品安全モニター	①	人工甘味料	若い女性のダイエット指向や中年のメタボ防止への関心の高まりに伴い、ノンカロリー食品のニーズが増加する中で、砂糖やブドウ糖液糖などの従来の甘味料に代わり、工業的に合成された甘味料を使用している製品が急増している。これらの人工甘味料は、甘みは感じるが、人間の体内で分解できないためそのまま排出されることから「ノンカロリー」とされているが、使用され始めてからの歴史も浅いため、摂取し続けたことによる影響についての結論は出ていない。  私自身喘息を持病としているが、何も聞かされずにアセスルフアムカリウムが使われている飲料を飲むと、数分もしないうちに喘息の症状が出現する。特に安い居酒屋等で出されるカクテル系のアルコール飲料は、2,3口飲むだけで、心臓の鼓動が早くなると共に、極端に息苦しくなる(基本的にお酒は強い方です)。同様の症状が出ると言う人もいることから、詳しく調査して頂きたいと存じます。	(人への健康影響に関する情報、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、流通状況等)  米国医師会(AMA)が発行する医学誌「JAMA小児科学(JAMA Pediatrics)」に人工甘味料入り飲料を日常的に摂取していると、それらをまったく飲まなかった場合に比べて、子供が1歳時に過体重になるリスクが2倍になるという関連性が認められたと記述されている。  特にスクラロースとアセスルフアムカリウムは、自然界には存在しない完全な化学合成物質で、私たちの体内では分解することができず、それが吸収されて異物として体内をめぐり、肝臓や腎臓に多大なダメージを与え、免疫力を低下させてしまうと言う記事も見られる。(Business Journal 4月10日号)			<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 (2006(H18).10.19) ・サッカリンカルシウム (2011(H23).12.15) ・サッカリンナトリウム (2011(H23).12.15) ・アドバンテーム ・アセスルフアムカリウム (2003(H15).8.28)  <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		H22 H23 H24 H25 H26 H27		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等で提供しているが今後も情報収集・提供を引き続き行う。

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、肥料・飼料等及びその他から選択

※2 ①(食の安全ダイアル、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

＜平成28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)

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					(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
							(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				
2	動物用医薬品	食品安全モニター	①	成長ホルモン	<p>&lt;現状&gt; 米国産の牛肉の飼育には、成長ホルモンを使用している。人体特に若年層への影響が懸念される。</p> <p>&lt;提案&gt; 成長ホルモンの影響のリスク評価をEUと共同で行う。 米国産牛肉の残留成長ホルモンの輸入検査のモニタリング数を増やす。</p>		無	無	<p>&lt;海外&gt; ・国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)は、一日摂取許容量(ADI)を特定する必要がないとしている。 ・欧州食品安全機関(EFSA)は、2015年、CodexのCCRVDFで議論されるrbSTについて技術報告書を作成し、rbSTの投与により乳牛の乳房炎が増加する可能性があり、その治療のために抗菌性物質を使用すれば、薬剤耐性菌が増加することが考えられ、これらの可能性を調査し、その程度を求める調査が望まれるとしている。</p>	<p>&lt;国内&gt; 農林水産省 ・動物用医薬品として承認申請されていないため使用されていない。 厚生労働省 ・食品衛生法では、食品、添加物等の規格基準に基づき、食品(乳等)において、自然に含まれる量を超えて牛ソマトロピンが含まれてはならないとされている。</p> <p>&lt;海外&gt; ・Codexの第38回総会において、残留基準値案が検討されたが、採択のためのコンセンサスが得られていないことから、ステップ8に保留されている。 ・米国では、乳牛の乳量増加を目的として、rbSTの一つであるソメトリポブを有効成分とする製剤が承認され、使用が認められている。 ・カナダでは、乳牛の乳房炎のリスクが増加すること等の動物の健康上の理由により、国内での販売は禁止されている。 ・欧州連合(EU)では、rbSTの牛への使用を、乳牛の乳房炎のリスクを増加させ苦痛と衰弱をもたらすとして禁止されている。 ・オーストラリアとニュージーランドでは、輸出国への影響を考慮して、承認されていない。</p>	H24			

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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
3	その他	専門 委員	④	カフェイン摂取 量ガイドライン 提示	<p>・近年、カフェイン過剰摂取による健康被害の発生が増えている。また、企業に対しても、摂取基準の間合せが増えている。</p> <p>摂取量に関する情報提供が進むと、消費者の自ら判断に役立つ。特に、子供に対しての摂取量情報提供は重要。</p>	<p>(人への健康影響に関する情報) アレルギーや死亡事故など</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) エナジードリンクの広がりにより、含有量の高い商品が増加している。また、若者をターゲットとした商品が急増している。</p> <p>(流通状況) 一般飲料市場(コンビニ、スーパー、自販機等)</p> <p>(その他) 「自ら調査案件」とは主旨が違っていると認識している。ファクトシートも発行は認識済み。ファクトシートだけでは、消費者が判断することが不十分と考える。海外では、摂取基準量を設定している国もある。摂取基準の設定までは難しいと思うが、何らのガイドライン的なものを情報できないか。「情報提供」案件として検討してもらいたい。</p> <p>食品安全委員会 ファクトシート「食品中のカフェイン(2011(H23)年3月31日)」</p>	<p>・アレルギー反応に伴うアナフィラキシー反応等</p> <p>・(国内)エナジードリンク及びカフェイン錠剤を大量に飲み死亡。(2014)20代男性</p>	<p>・アレルギー反応に伴うアナフィラキシー反応等</p> <p>ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、カフェインを含む飲料による健康影響に関する情報提供のための動画を公表(2016.8.3)</p> <p>・カナダ保健省(Health Canada)、カナダにおけるエナジードリンクによる潜在的な健康影響評価を公表(2015.12.15)</p> <p>・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、「エナジードリンクの飲み方に注意喚起」(2013年10月1日)</p> <p>・米国食品医薬品庁(FDA)、純粉末カフェインの使用に再度注意喚起(2015.9.2)</p> <p>・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、エナジードリンク類の多量摂取に関して公表(2014.1.29)</p>	<p>・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、カフェイン、タウリン、グルクロノラクトン及びビタミンCを強化したキャンディ摂取に関するリスク評価書を公表(2014.5.19)</p>	<p>・カナダ保健省では、子供の摂取基準を設定している。</p> <p>・欧州食品安全機関(EFSA)、カフェインの安全性に関する科学的意見書を公表(2015.5.27)</p>	H21		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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
4	化学物質・汚染物質	専門委員	④	ヒドロキシノネナル	<p>ヒドロキシノネナル(HNE)は脂質過酸化産物であり、食品や加熱油中に存在することが知られているが、その毒性についての情報は限られている。急性毒性では、雄F-344ラットにHNEを0、10、30、100、300、1000mg/kg体重の用量で単回強制経口投与したところ、1000mg/kg体重群で5匹中2匹が投与6-8時間で死亡し、組織学的検査で急性腎尿管壊死が見られた。さらに、14日後の検査でHNE全投与群で用量に依存した肝細胞壊死が認められた。一方、腎障害は軽度であったとの報告がある(Nishikawa A et al., Acute toxicity of trans-4-hydroxy-2-nonenal in Fisher 344 rats, Lipid, 27, 54-58, 1992)。亜急性毒性では、雌雄SDラットにHNEを0、0.5、2.5、12.5mg/kg体重/日の用量で28日間強制経口投与した結果、血清ASTの有意な増加が0.5mg/kg体重/日以上、2.5mg/kg体重/日以上、12.5mg/kg体重/日以上、2.5mg/kg体重/日以上で認められ、組織学的に肝の脂肪変性が認められている。また、血清クレアチニンの有意な増加が2.5mg/kg体重/日以上、12.5mg/kg体重/日以上の雄で認められ、血清BUNの増加が12.5mg/kg体重/日の雌雄で認められ、組織学的に腎尿管の硝子滴の蓄積がHNE全投与群で認められている。この結果、本試験でのNOAELは得られず、LOAELは0.5mg/kg体重/日であったという報告がある(Se Chan Kan et al., Hepatotoxicity and Nephrotoxicity Produced by 4-Hydroxy-2-Nonenal (4-HNE) Following 4-Week Oral Administration to Sprague-Dawley Rats, Journal of Toxicology and Environmental Health, Part A: 74, 779-789, 2011)。以上の情報から28日間試験のLOAEL0.5mg/kg体重/日に仮に追加の安全係数10を採用してNOAELを算出すると0.05mg/kg体重/日となる。さらに、慢性毒性、発癌性、生殖発生毒性の情報は無いことから、さらに、追加の安全係数10を採用するとNOAEL0.005mg/kg体重/日と非常に低い値となり、実際の暴露量とのマージンが無くなる可能性がある。そこで、暴露量評価を含む総合的な安全性評価を希望するものである。</p>	<p>・人への健康影響に関する情報 人への影響は不明ではあるが、上記動物試験結果からは、肝、腎への悪影響が懸念される。また、HNE分解酵素であるALDH2(アルデヒドヒドロゲナーゼ2)の酵素活性が一部の日本人では欠損している(吉原達也、笹栗俊之、ALDH2遺伝子多型と臨床医学、福岡医誌103(4):82-90, 2012)のも懸念要因である。</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 市販の食用油を繰り返し過熱したところHNEが増加し、サラダ油(大豆油+菜種油)180度30分加熱で、HNE量は6.33mg/kg、60分加熱で10.57mg/kg、綿実油180度30分加熱で、10.13mg/kg、60分加熱で14.96mg/kgであることが報告されている(箭田浩士、亀山真由美、食用油の加熱によって生じる有害アルデヒド4-hydroxy-2E-nonenalおよびその類縁化合物4-hydroxy-2E-hexenalの定量分析、食総研報(Rep. Nat'l Food Res. Inst)No.76, 51-57, 2012)。米国で市販フライドポテト中のHNE含量を測定したところ、100gのフライドポテト当たり、HNEは7.83-32.15マイクログラムであったとの報告がある(A. Saari Csallany et al., 4-Hydroxynonenal (HNE), a Toxic Aldehyde in French Fries from Fast Food Restaurants, J Am Oil Chem Soc, 92,1413-1419, 2015)。宮崎県の8店舗の中華店のチャーシュー中のHNEを測定したところ100gのチャーシュー当たり、57-828マイクログラムであったとの報告がある(境正、河原聡、宮崎大学農学部研究報告55、83-86、2009)。</p> <p>・流通状況 HNEは食品中に広く存在していると考えられる。</p>	無			無		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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
5	その他	食品安全モニター	①	トランス脂肪酸	<p>平成18年と22年の調査によれば、この4年間でマーガリン(家庭用)では平均5.9→3.13、ショートニング(業務用)に至っては平均13.1→0.59まで低減化が進んでいる。業務用原料の低減化が進んだことにより、それらを使用した加工食品についても大きく低減化が進んだことが容易に想像できる。</p> <p>FDAの発表により再度消費者の関心が高まっている今、再度平成18年と同じく幅広い食品について調査を行い、まずはその数値を発表すべきである。</p> <p>あわせて、低トランス化に伴い心配されている飽和脂肪酸の含有量調査の実施、またそれらを含めた新しい調査結果を基にして、再評価がなされることを望む。</p> <p>消費者からの問い合わせでは、「アメリカでトランス脂肪酸が禁止」(部分水素添加油脂の知識がない)や、「マーガリンとショートニングが悪いと聞いた」程度の知識しか持ち合わせず、ただ流布される断片的な情報だけで不安を抱いている現状である。トランス脂肪酸の量だけでなく、天然/加工の違い、飽和脂肪酸との関係性、日本と諸外国の食生活や疾患の違いまで含めた情報提供、啓蒙活動の強化が望まれる。</p>	<p>2015年6月、アメリカで3年後トランス脂肪酸「禁止」という報道がなされ、再び消費者の関心が高まっている。食品安全委員会としても従来の評価を踏襲する内容で「食品に含まれるトランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況について」を更新した。しかしながら、その中で示されているトランス脂肪酸の量は平成18年や22年の調査の値であり、食品業界全体で低減化が進んでいる状況から考えると古いデータと言わざるを得ない。</p> <p><a href="http://www.fsc.go.jp/osirase/trans_fat.html">http://www.fsc.go.jp/osirase/trans_fat.html</a></p> <p>平成24年の評価書についても、トランス脂肪酸分析値は平成18年・22年のものを使っている。</p> <p><a href="http://www.fsc.go.jp/sonota/trans_fat/iinkai422_trans-sibosan_hyoka.pdf">http://www.fsc.go.jp/sonota/trans_fat/iinkai422_trans-sibosan_hyoka.pdf</a></p>	無	無	<p>食品安全委員会において評価済み(平成24年3月8日)(自ら評価)</p>	<p>(食品安全委員会第600回会合における資料より)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省では、「日本人の食事摂取基準」(2015年版)でも摂取量基準は設定されなかった。リスク評価に基づく新たなリスク管理措置は行われていない。</li> <li>農林水産省は、リスク評価結果の通知前から、関連情報収集、摂取量調査、予備的な健康リスクの推定等を実施し、ホームページを通じて情報提供している。リスク評価以降、国際的動向等についてホームページを更新した。また、食品事業者、消費者等を対象としたセミナー等を実施している。</li> </ul>	<p>H22 H25 H27</p>	<p>H27.9 FaceBook FDAの規制とトランス脂肪酸</p>

					<p>農林水産省  ・2005～2007(H17～19)年度  「トランス脂肪酸及びクロロプロパノールの摂取量に関する調査研究」</p> <p>厚生労働省  2005(H19)年度  「トータルダイエツスタディによる食品含量調査」  ・2006(H20)年度  「外食中の一食当たりトランス脂肪酸調査」  いずれも国衛研が実施</p>				<p>・消費者庁は、リスク評価結果の通知前(平成23年3月)に、事業者が情報開示を行う際の指針を出している。リスク評価に基づく新たなリスク管理措置は不要と考えており、トランス脂肪酸の規制方針等が厚生労働省等で定められた場合、必要な検討を行うこととしている。</p>
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

<平成28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)

(別添2)

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
6	微生物・ウイルス	公募	③	鶏肉によるカンピロバクター食中毒の防止について	厚生労働省の平成22年～平成26年までの5年間の食中毒発生状況みると発生件数は1位か2位を占めている。カンピロバクター食中毒の患者数はノロウイルスについて2位。5月の連休の時にもお台場で、肉フェスタが開催され、大規模なカンピロバクター食中毒が発生した。この食中毒は鶏肉の加熱不十分により発生したものである。いままで、牛レバー、そして豚肉の生食禁止を行い、食中毒防止に大きな効果をあげた。ことからカンピロバクターのリスク評価を行い、鶏肉の生食禁止などの食中毒防止対策をとることにより、食の安全・安心が大きく前進する。	厚生労働省のカンピロバクター食中毒の発生状況。平成22年発生件数:361件 患者数:2,092名、平成23年発生件数:336件 患者数:2,341名、平成24年発生件数266件 1834名、平成25年発生件数227件患者数1,551名、平成26年発生件数306件 1,893名  食品安全委員会ファクトシート ・ニワトリ、ウシ、ブタ、ヒツジ、イヌ、ネコ、ハトなどの動物の腸内に生息している。 ・カンピロバクターは微好気性菌で、温度域は30～46℃、酸素濃度は5～15%で増殖する。大気中や、酸素が全くない環境、酸性やアルカリ域では増殖できない。また、大気中や乾燥状態では徐々に菌数は減るが、低温では常温よりも生き残りやすく、冷蔵庫温度の1～10℃で生存期間が延長するので注意が必要。 ・原因が判明したものの多くは鶏料理で、特に鶏の刺身やタタキ、鶏レバーなど生や加熱不十分で摂食する料理が多数を占める。また生の食肉から野菜など他の食品への二次汚染による事例もある。鶏肉に次いで、バーベキューや焼き肉による事例も多く、牛レバー刺しによる事例も報告されている。この他に消毒不十分な井戸水や沢水、簡易水道の飲料水が原因となった事例も報告されている。	有		食品安全委員会 ・H22.6評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」	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。今後、具体的な対応策を検討(鶏については、一部自治体における取組や現在行われている 研究結果を踏まえ、具体的な対応策を検討する。馬については、検討対象とすべき危害要因も含め、対応策を検討する。さらに、既存の規制以外の手法についても検討する。)	H25 食肉の生食について H26 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 H27 鶏肉の生食		

					<p>・カンピロバクターによる食中毒の主要症状は、下痢、腹痛、発熱、頭痛、おう吐、吐き気。敗血症、関節炎、また、まれに髄膜炎、ギラン・バレー症候群やミラー・フィッシャー症候群などを発症する場合がある。</p>			<p>農林水産省：          ・生産段階・加工流通段階の汚染実態調査結果公表。          ・「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>		
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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	微生物・ウイルス	専門委員	④	コールドプレスジュース	<p>・現在、コールドプレスジュースを製造するには清涼飲料水の許可が必要である。加熱殺菌すると特徴であるビタミンや酵素の減少が考えられる為、新たなコールドプレスジュースの基準を作っていただきたい。</p> <p>(その他) ・加熱殺菌せずに販売できるようになるとさらに健康の為に注目されているコールドプレスジュースが日本で定着すると思います。</p>	<p>・加熱殺菌する前の菌数検査(一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)では特に問題なし</p> <p>(流通状況) 冷蔵販売、冷蔵流通。</p>	無	無	無	無	無		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	フグ、バラハタ、ブダイ等の魚	<p>魚の食中毒等を確認してゆくだけでも、直近でもこれだけ(右記URL参照)のニュースがネット上でも確認できます。実際の所、大きな事故につながった事例は少ないですが、テトロドキシン、パリトキシン等の扱いが非常に軽く、フグの調理は東京よりも関西の方の法律が緩いという記事があるくらい</p> <p><a href="http://www.j-cast.com/2016/06/30271189.html">www.j-cast.com/2016/06/30271189.html</a></p> <p>魚、特にフグ毒やバラハタ、ブダイ等についての食中毒や取扱いが軽視されているように思えます。</p> <p>もう一度、フグ、バラハタ、ブダイ等の規制や取扱いをリスク評価委員会様などで見直すことはできないのでしょうか。</p> <p>① 魚類のリスク。特に、フグに関しての調理実態調査を行うべきではないでしょうか。不正行為や、毒のある部位を提供または無免許で提供している業者または食堂、民宿、ホテルなどには重い罰則等与えるべきではないかと考えております。</p> <p>② バラハタ等は地域によって食されている場合もあるので、規制は非常に厳しいと思いますが、食害が出ない様、調理マニュアルもしくは、シガラテ毒等の実態調査を行える環境を整えることが必要もしくは、ガイドライン等の作成を行うことが必要だと思います。また、ハコフグに関しても同様に注意喚起またはガイドラインの作成が必要ではないかと思います。</p> <p>③ ブダイ等に関しては、素人調理ではなく免許制もしくは食しない旨の注意喚起を今以上に行うべきではないでしょうか？</p> <p>④ 季節的に毒性を持つ海洋生物や海草等の取扱いについての一般者向けのガイドラインの作成等が今後必要ではないでしょうか？</p>	<p>① 先日、美食研究家等や食通の間でフグの肝等を食しており、そのお店が摘発されるとニュースになっていた。</p> <p><a href="http://www.asahi.com/articles/ASJ303CLCJ30PTIL005.htm">www.asahi.com/articles/ASJ303CLCJ30PTIL005.htm</a> (期限切れか、閲覧できず)</p> <p>② 大阪のスーパーでフグを販売していた。</p> <p><a href="http://yahoo.co.jp/pickup/6205910">yahoo.co.jp/pickup/6205910</a> (期限切れか、閲覧できず)</p> <p>③ バラハタを築地で販売。回収騒ぎとなった。</p> <p><a href="http://www.asahi.com/articles/ASJ4D7FVHJ4DUTIL05G.html">www.asahi.com/articles/ASJ4D7FVHJ4DUTIL05G.html</a></p> <p>④ ブダイを食べ食中毒に至った。</p> <p><a href="http://matome.naver.jp/odai/2142430468271565801">matome.naver.jp/odai/2142430468271565801</a></p> <p>⑤ ハコフグをTVで食べている。</p> <p><a href="http://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q1226602852">http://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q1226602852</a></p> <p>厚生労働省、平成27年度食中毒発生状況動物性自然毒の発生事案件数38件(うちフグに由来する食中毒29件)</p> <p>食品安全委員会 ファクトシート「シガラテラ(2013(H25)年12月16日)</p>	有		<p>食品安全委員会</p> <p>・H17.8評価書「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法(平成14年法律第189号)に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」</p>	<p>厚生労働省・フグの取扱いにあたっては、通知「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日環乳第59号、厚生省環境衛生局長通知及び環境衛生局乳肉衛生課長通知)によって、採取海域・種類・部位等に関する統一された基準での衛生対策が示されている。</p> <p>・自然毒のリスクプロファイル「フグ毒」「シガラテラ毒」「パリトキシンおよび関連毒」「卵巣毒」「胆のう毒」「血清毒」「ビタミンA」</p>	<p>H21シガラテラ毒 H23ふぐ他海洋生物の毒化</p>		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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)備考性
9	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	ヒスタミン	<p>(「自ら評価」を必要と考える具体的な理由)</p> <p>①海外輸入水産原料が多い中、毎年ヒスタミン中毒が発生しています。 ②国内での管理基準値の設定を決めること。 ③その上で、加工者への情報として、実際に「5℃では何時間程度で加工するのか」「10℃では何時間程度で加工するのか」「20℃では何時間程度で加工するのか」など提供できないかと思えます。 現在大日本水産会が「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」では、各段階での注意点はありますが、具体的に管理する時間等の情報提供はありません。 今回のテーマとして調査し、情報提供することはできないでしょうか？</p>	<p>①ヒスタミンによる食中毒が毎年発生しています。 ②ヒスタミンのファクトシートが2014年に更新されて開示されています。 ③ヒスタミンの国内での管理基準が設定されていない。また大日本水産会などで実際の管理注意点は記載しているが、温度によってどれくらいの時間で増えるので、安全係数をかけるとどれくらいでの時間で加工、していく必要があるかをさし示し製造者が管理できるようにする必要があると思えます。</p> <p>・食品安全委員会ファクトシート ヒスタミン(histamine)はアミノ酸の一種であるヒスチジンの誘導体。マグロ類、カツオ類、サバ類等の赤身魚には、遊離ヒスチジンが多く含まれ、これらの魚を常温に放置する等、不適切な管理が行われた結果、細菌(ヒスタミン生成菌a)が増殖し、この細菌によって遊離ヒスチジンからヒスタミンが生成される。ヒスタミンを多く含む魚やその加工品を食べることにより、アレルギー様のヒスタミン食中毒を発症することがある。</p>	有		<p>＜海外＞ ・魚類・水産製品由来ヒスタミンその他の生体アミンの公衆衛生リスクに係る国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同専門家会議報告書(暫定版)(2012) ヒスタミンの無毒性量(NOEL)である50mg(訳注:大人1食当たりの値)が閾値として適切であるとの結論に至った。この量では、健康なヒトで サバ科魚毒中毒症(ヒスタミンによる食中毒)を発症する懸念はないと考えられる。 ・欧州食品安全機関(EFSA) リスク評価の結果、「公開情報は限られているが、それらを基にして、食品中のヒスタミン濃度が一人一食につき50mg(健康なヒトの場合)では、有害健康影響は観察されていない(ヒスタミン不耐症のヒトは一人一食につき検出限界以下の量。)」としている。</p>	<p>・厚生労働省:各都道府県等における食品流通等の実態や食中毒の発生状況等を踏まえ、国内に流通する食品や飲食店等の監視指導を食品衛生法に基づき実施している。 ・農林水産省:ヒスタミンのリスクプロファイルを公表(2012年12月5日更新) <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/121205_histamine.pdf">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/121205_histamine.pdf</a></p> <p>＜海外＞ ・コーデックス委員会 マグロ、イワシ等の缶詰や急速冷凍水産加工品等 腐敗基準:検体のヒスタミン濃度の平均値が100mg/kgを超えないこと ・米国 腐敗しているか否かを判断するための基準 マグロ、シイラ:少なくとも2検体でヒスタミン濃度が50mg/kg以上 マグロ、シイラ以外の魚:少なくとも2検体でヒスタミン濃度が50~500mg/kg</p>	H20 H22 H24		



＜平成28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)

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
10	遺伝子組換え食品等	食品安全モニター	①	遺伝子組換え食品	<p>現状では食品自体の遺伝子組み換え商品(単品)には、表示(遺伝子組み換え、遺伝子組み換えでは無い)がされているが、一部に遺伝子組み換えの原料で加工品を作り、それを原料とした加工品には表示義務が無いように理解しています。</p> <p>TPPが基本合意し、アメリカよりの農産物が輸入されることが多くなるような予感がします。</p> <p>一層、遺伝子組み換え食品へのリスク評価が必要ではないでしょうか。</p>	無		遺伝子組換え食品等専門調査会で順次評価。	厚生労働省 ・遺伝子組換え食品の安全性に関する審査 <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/shokuhin/identshi/enzen/enzen.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/shokuhin/identshi/enzen/enzen.html</a> ・食品、添加物等の規格基準(厚生労働省告示第370号)	H23 遺伝子組換え作物 H25 遺伝子組換えダイズ		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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
11	新開発食品	食品安全モニター	①	個別のサプリメント	<p>「いわゆる健康食品」はとても分かりやすい内容でした。健康に関する関心の高まりに伴い、サプリメントへの依存が高まっており、マスコミでも豪雨のごとく宣伝されています。このような環境にあつて、今回の評価は非常に大切な内容でした。</p> <p>では、それで事業者サイトは心を動かされたかどうか。私の所属する生協でも、他の大手生協複数に問い合わせましたが、何らの動きには至っておりません。健康食品の取り扱い基準を設定した連合もありましたが、法令順守の内容でした。例えば、何らかの基準を設けてサプリメントのチラシに注意書きをする、組合員に広報する、学習会を行うなど、出来ることはあります。しかし、現実とは異なります。</p> <p>事業者に動きがありませんので、消費者に情報がまだ届いていないかも知れません。やはり、具体的に自分が使用しているサプリメントについての評価があると、より心を動かされると考えます。そうすることによって、いわゆる健康食品への評価が、一層生きるものと考えます。</p> <p>簡潔に言えば、総論は了解しましたので、次は各論にお進みいただくことは出来ませんか、ということになります。</p> <p>サプリメントは沢山の種類の商品が販売されていますが、その中でも販売量の多い商品(例えば、青汁とかグルコサミンなど)等について、安全性を評価してもらえると、一層事業者と消費者の心を動かすことになると思います。</p> <p>青汁の原材料の主なもの、ケール、明日葉、大麦若葉です。総じて青汁としての評価が出来ると良いと思います。グルコサミンは、甲殻類の外殻です。そのようなサプリメントで健康被害は出ていないのでしょうか。医薬品との併用による問題、高齢者が継続して利用しての問題など。または、成分が記載内容と異なる問題。品質上の問題。</p> <p>事業者も消費者も自分の問題だと捉えられる様に、更に一歩お進みいただくことを提言いたします。</p>	<p>食品安全委員会 ・「健康食品に関する危害情報 <a href="https://www.fsc.go.jp/kigai_jyoho/">https://www.fsc.go.jp/kigai_jyoho/</a></p>	有		<p>食品安全委員会 ・H27.12.8食品安全委員会では、「健康食品」について、平成27年12月8日の第587回食品安全委員会において報告書及びメッセージをとりまとめました。 <a href="https://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html">https://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html</a></p>	<p>厚生労働省 ・「健康食品」の安全性に関する情報等 <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/">http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/</a> ・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>H22 H23 H25 H26 「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>		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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	新開発食品	食品安全モニター	①	水素水	<p>サミット会場にも登場した「水素水」は医薬品でもなければ、トクホ食品でもない。効果についてもリスクについても野放し状態である。関連する企業も明確な回答ができないのが現状である。一方「水」市場は拡大し続けている。水素水についても同様である。企業は芸能人や愛飲者の声として賞賛させ、イメージ広告を連日PRしている。活性酸素の悪い面を水素が除去するとされるが、活性酸素の体内での免疫的な武器としての存在もあるとも言われている。メディア間でも議論の対象となっている。利害関係のない委員会でも方向性をはっきりさせてほしい。</p> <p>水素水についての科学的裏付けがまだ薄い。効果については食品安全委員会のリスク評価の対象ではないと思うが、水素水の持つリスクをどう評価していくかは当然対象となると思う。関連本が数多く出版され効果については何にでも効くと喧伝されている。その一方でこのようなリスクがあるということは一言も書かれていない。ただし、現在水素水を飲用しての被害が明確に確認されている訳ではない。しかし、有効性や安全性が不明なまま放置され、市場だけが拡大していくことは危険なことだと思う。特に「水」は食品中で最も多量に摂取される食品である。食品安全委員会で国内外の情報を集約してリスク評価をしてほしい。最近提示された「健康食品」の19項目に該当しているテーマだと思う。</p>	<p>中日新聞 2016年6月1日朝刊13面 週刊現代 2016年6月18日</p>	無	無	無	「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)、食品別の規格基準について、清涼飲料水	無		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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
13	その他	食品安全モニター	①	食品中の金属異物	<p>食品中の金属異物については、食品衛生法第6条第4号に該当すると考えられており、多くの食品製造業においては、製造工程中に金属探知機を設置することにより、金属異物の混入防止に努めています。</p> <p>しかしながら、食品への金属異物混入による健康被害や食品苦情、自主回収事例が毎年数多く発生しています。</p> <p>その原因としては、日本では金属異物とされる金属の形態や大きさについての基準がなく、各事業者における管理の程度がさまざまであるため、混入防止措置が不十分であったり、過剰な対応となっていることがあると考えられます。</p> <p>米国等においては、食品中の金属異物の形態や大きさについての基準が定められています。日本では、現在食品関係施設へのHACCP導入が推進されているところです。金属異物のリスク評価に基づき、形態や大きさについての基準が定められれば、学校給食などの大量調理施設やさまざまな食品工場においてHACCPシステムに基づく管理を行うことが可能になり、金属異物による事故を防止することに効果があると思います。</p>	<p>(参考) 食品関連法規制に関するblog 2009-05-05 [食品衛生]食品中の異物の基準 <a href="http://d.hatena.ne.jp/s1015f/20090505/1241534769">http://d.hatena.ne.jp/s1015f/20090505/1241534769</a></p> <p>財団法人食品産業センター 食品事故情報告知ネット 2015年の事故情報についての整理・分析 <a href="http://www.shokusan-kokuchi.jp/Kokuchiyears/index/Ym/201501201512/Years/calendar/Div/0/">http://www.shokusan-kokuchi.jp/Kokuchiyears/index/Ym/201501201512/Years/calendar/Div/0/</a></p>	無	無	無	無	H27 異物の大きさ		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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