

**資料 1-2**

(別添 1)

**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関する  
企画等専門調査会における審議結果について**

	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	カフェイン	積極的に情報収集、情報提供を行う。	○ エナジードリンクや錠剤等による摂取の普及や海外機関の注意喚起内容を踏まえ、ファクトシートの改訂も含め、積極的に情報提供を行うべき。
2	カンピロバクター	リスク管理機関と引き続き連携し、関係情報の収集を行う。	○ 現在、食品安全委員会及びリスク管理機関が取り組んでいる調査等の情報収集を引き続き行い、各機関が連携して、情報提供を行うべき。

※案件候補については、食品安全モニター、専門委員、外部募集等を通じて13件の提案が寄せられ、第19回・第20回企画等専門調査会で調査審議を行った結果、上記2件に絞り込まれた。

＜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
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、摂取基準の問合せが増えている。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>	<p>H21(専門調査会より情報収集や情報提供を行うよう提案)</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
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。いままでは、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

## カフェインに関する知見について

カフェインはコーヒーやココアの豆、緑茶などの茶葉等に天然に含まれており、コーヒーと茶が主な摂取源である。また、既存食品添加物リストにある食品添加物として、カフェイン(抽出物※)があり、主な用途は苦味料となっている。  
〔※コーヒー種子又は茶葉より、水又は二酸化炭素で抽出し、分離、精製で得られた〕  
もの。

第3類医薬品、「眠気除去薬」として、カフェイン(無水カフェイン)を主成分とする錠剤、カフェイン水和物を主成分とする内服薬がある。そのほか、総合感冒薬に添加されている場合がある。

### ○最近年の海外の情報

- ・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)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/4102.pdf>

- ・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)

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/30/energy\\_drinks\\_und\\_co\\_bfr\\_film\\_provides\\_information\\_on\\_health\\_risks\\_posed\\_by\\_caffeine\\_containing\\_beverages-198197.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/30/energy_drinks_und_co_bfr_film_provides_information_on_health_risks_posed_by_caffeine_containing_beverages-198197.html)

- ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、エネルギーードリンク類の多量摂取に関して公表(2014. 1. 29)

[http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/05/vieltrinker\\_von\\_energie\\_drinks\\_ignorieren\\_muntermacher\\_risiko-189098.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/05/vieltrinker_von_energie_drinks_ignorieren_muntermacher_risiko-189098.html)

- ・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健康影響評価を公表(2015. 12. 15)

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/analysis-analyse/energy-energisant-eng.php>

- ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、カフェインに関するファクトシートを更新(2015. 10. 1)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/generalissues/Pages/Caffeine.aspx>

- ・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)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm460097.htm>

- ・米国食品医薬品庁（FDA）、純粉末カフェインの使用について注意喚起（2014. 7. 22）

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm405787.htm>

○海外の事例

（アメリカ）粉末カフェイン過剰摂取による中毒死 2人死亡(2014)

エナジードリンク大量飲用による中毒死

13人死亡(2012. 11)、5人死亡(2012. 10)、1人死亡(2011. 12)

他に、イギリス、アイルランド、スウェーデンでも死亡事例あり

○国内の報道事例

- ・エナジードリンク、カフェイン剤の大量服用による中毒死（2015. 12）
- ・カフェイン剤の大量服用による中毒死の疑い(2016. 12)

## 各省庁におけるカンピロバクター対策に関する調査研究の実施状況について

### 1. 厚生労働省

- (1) 食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究（平成27年度厚生労働科学研究）

本研究は食鳥肉の生産・処理・流通の各段階において、カンピロバクター汚染低減に資する衛生管理手法に関する科学的知見の集積を図り、より衛生的な食鳥肉の生産～消費に至るフードチェーンの在り方に関する提言を行うことで、本食中毒低減に資するガイドライン策定等の厚生労働行政に寄与することを目的とする。

○厚生労働科学研究成果データベース

<https://mhlw-grants.niph.go.jp/niph/search/NIDD00.do?resrchNum=201522032A>

○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料4（平成28年3月16日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116568.pdf>

- (2) 食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業

国内外で実施又は提案されている食鳥肉におけるカンピロバクター等の微生物汚染低減策の有効性についての実証を行うため、平成28年度に希望する都道府県等において当該事業を行う。

○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料5（平成28年3月16日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116570.pdf>

### 2. 農林水産省

- (1) 食品安全に関する有害微生物の実態調査（平成19年度～平成27年度）

国内のブロイラー鶏群、肉用牛及び豚におけるカンピロバクターの保有率、ブロイラー農場のカンピロバクター汚染経路等について調査を行った。

○食品の安全性に関するサーベイランスの結果（有害微生物）（平成28年12月28日更新）

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/survei/result\\_micro.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result_micro.html)

- (2) レギュラトリーサイエンス新技術開発事業（平成22年度～平成27年度）  
ブロイラー農場や肉用牛農場におけるカンピロバクター等の食中毒菌の汚染状況や伝播についての解析、汚染低減効果のある対策の検討等を行った。

○終了した試験研究課題

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory\\_science/shuryo.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory_science/shuryo.html)

（関連する課題番号：2203, 2402, 2503）

### 3. 食品安全委員会

- (1) カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査（平成28年度食品安全確保総合調査）

カンピロバクター属菌等に起因する食中毒事例を減らすための具体的な対策を検討するため、フードチェーンの各段階において取り得る対策を明確化することを目的として、リスク管理機関における研究内容を考慮しつつ、カンピロバクター属菌については自ら評価（2009年10月）以降の国際機関・諸外国等の評価書及び文献等について収集・整理を行い、リスクプロファイルの項目ごとに分析・整理を行う。また、カンピロバクター属菌等の食品衛生対策に精力的に取り組んでいる諸外国における対策の実施状況等に係る公表情報について収集・整理を行う。

○資料2：「カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査」中間報告

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20161219bv1>

これら調査研究の進捗状況については、厚生労働省、農林水産省及び食品安全委員会の担当者による「カンピロバクター情報交換会」を開催し、情報交換を行っている。