

平成29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	残留ネオマイシン 摂食による過敏症 誘発リスク	「自ら評価」と してのリスク評 価等を行わない。	○ 動物用医薬品専門調査会において審 議が行われているため、「自ら評価」と してのリスク評価等を行わない。
2	ウエルシュ菌	積極的に情報提 供を行う。	○ ファクトシートを踏まえつつ情報提 供に努める。
3	アレルギー疾患患 者における食品有 害微生物のリスク 評価	「自ら評価」と してのリスク評 価等を行わない。	○ アレルゲンを含む食品に関するワー キンググループにおいて審議が行われ ているため、「自ら評価」としてのリス ク評価等を行わない。

※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3件の提案
が寄せられ、第22回・第23回企画等専門調査会で調査審議を行った。

＜平成29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
1	動物用医薬 品	専門委員	④	残留ネオマイ シン摂食によ る過敏症誘 発リスク	【提案者等が記載した内容】 ネオマイシンなどのアミノグリコシ ド系抗生物質は家畜の細菌感染症の 治療薬として汎用されているが、畜 産物中の残留物質の摂取による過 敏症についての懸念がある。	【提案者等が記載した内容】 ・関連する知見のもととなる文 献は1960年代など古いものが 多く、現在のアレルギー研究 に照らした知見や、畜産物中 の残留物質の経口摂取による 過敏症についての知見がほと んどない。 ・食肉や腎臓などの可食部位 の残留抗菌薬の違反例のう ち、約20%をネオマイシンが占 めているとの報告あり (FSIS,1994)。最近(2014)の 報告でも11%とペニシリンに 次いで高い。日本での実態に ついては不明(文献はあるか もしれない)。 ・農畜産物におけるネオマイシ ンの残留については違反件数 は少ないと思われるが、海外 では多い。 ・ネオマイシンは熱に安定であ るため、可食部位に残留する ネオマイシンが経口摂取によ り過敏症を誘導しうる場合、問 題と考える。 ・アレルギーとの関連性は疑 われているが、直接のエビデ ンスがない。 ・ネオマイシンに関するリスク 評価レポート オーストラリア農業・動物用医 薬品局(APVMA): https://apvma.gov.au/node/12651 世界保健機構(WHO): http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/42560/1/WHO_TRS_911.pdf			食品安全委 員会 厚生労働省 からの要請 (平成24年8 月21日)に基 づき評価中。 http://www.fscic.go.jp/fscic/evaluation/Document/show/kya20120821623	ネオマイシンの食品中の残留基準値 牛の筋肉:0.5ppm 豚の筋肉:0.5ppm 羊の筋肉:0.5ppm 山羊の筋肉:0.5ppm その他の陸棲哺乳類に属する動物の 筋肉:0.5ppm 牛の脂肪:0.5ppm 豚の脂肪:0.5ppm 羊の脂肪:0.5ppm 山羊の脂肪:0.5ppm その他の陸棲哺乳類に属する動物の 脂肪:0.5ppm 牛の肝臓:0.5ppm 豚の肝臓:0.5ppm 羊の肝臓:0.5ppm 山羊の肝臓:0.5ppm その他の陸棲哺乳類に属する動物の 肝臓:0.5ppm 牛の腎臓:10.0ppm 豚の腎臓:10.0ppm 羊の腎臓:10.0ppm 山羊の腎臓:10.0ppm その他の陸棲哺乳類に属する動物の 腎臓:5ppm 牛の食用部分:0.5ppm 豚の食用部分:0.5ppm その他の陸棲哺乳類に属する動物の 食用部分:0.5ppm 乳:0.5ppm 鶏の筋肉:0.5ppm あひるの筋肉:0.5ppm 七面鳥の筋肉:0.5ppm その他の家きんの筋肉:0.5ppm 鶏の脂肪:0.5ppm あひるの脂肪:0.5ppm 七面鳥の脂肪:0.5ppm その他の家きんの脂肪:0.5ppm 鶏の肝臓:0.5ppm あひるの肝臓:0.5ppm 七面鳥の肝臓:0.5ppm その他の家きんの肝臓:0.5ppm 鶏の腎臓:10.0ppm あひるの腎臓:10.0ppm 七面鳥の腎臓:10.0ppm その他の家きんの腎臓:8ppm 鶏の食用部分:0.5ppm その他の家きんの食用部分:0.5ppm 鶏の卵:0.5ppm その他の家きんの卵:0.5ppm 魚介類(さけ目魚類に限る。):0.5ppm 魚介類(うなぎ目魚類に限る。): 0.5ppm 魚介類(すずき目魚類に限る。): 0.5ppm 魚介類(その他の魚類に限る。): 0.5ppm 魚介類(貝類に限る。):0.5ppm 魚介類(甲殻類に限る。):0.5ppm その他の魚介類:0.5ppm	平成23年度自ら評価候 補案件として「抗生物質 類」が提案された。		

※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29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
2	微生物・ウイルス	一般	③	ウエルシュ菌	<p>【提案者等が記載した内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・最近、マスコミでの報道や、インターネットで、カレーが危険というような報道が多く見られるようになった。 ・原因、問題点と対策をわかりやすく、正しい、保存の仕方等を広く国民に知らせる必要があることから評価を要請する。 	<p>厚生労働省によるウエルシュ菌食中毒の発生件数 平成26年:事件数25件、患者数2,373人 平成27年:事件数21件、患者数551人 平成28年:事件数31件、患者数1,411人</p> <p>【提案者等が記載した内容】 2日目のカレーに注意、1時間熱しても死なない「ウエルシュ菌」(ネットニュース)</p>	有		無	<p>農林水産省 食品安全に関するリスク プロファイル「ウエルシュ菌」(平成28年11月30日) http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/attach/pdf/hazard_microbio-4.pdf</p> <p>食品安全委員会 ウエルシュ菌による食中毒について http://www.fsc.go.jp/sonota/clostridium_perfringens_e1.pdf</p>	<p>無</p> <p>なお、食品安全委員会 ファクトシート「ウエルシュ菌食中毒」を作成 (平成23年11月24日) http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/03clostridium.pdf</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29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	微生物・ウイルス	専門委員	④	アレルギー疾患患者における食品有害微生物のリスク評価	【提案者等が記載した内容】 喘息、アトピー性皮膚炎(AD)、花粉症などのアレルギー性疾患の患者数は世界的に増加傾向にあり、国の調査では国民の3人に1人は何らかのアレルギーを有すると推定されている。アレルギー疾患は、異常な免疫応答による過敏症で、遺伝因子と環境因子が複雑に関与する他因子性疾患である。一方、感染などの生体侵襲時には宿主の免疫応答が感染防御に必須だが、免疫異常のある宿主における食中毒細菌感染へのリスクについては検討されおらず、これらの患者あるいは素因をもつ人びとにおいては健康者より少ない菌量で発症、重症化する恐れがある。国内のアレルギー患者数を鑑みると、このようなリスク評価は重要と考える。	【提案者等が記載した内容】 アレルギー疾患やアトピー素因をもつ宿主における食中毒細菌に対するリスクに関する文献はほとんどない。我々はアトピー性皮膚炎を自然発症するアトピーマウスとして知られるNC/Ngaマウスにリステリア菌を感染させた場合、これらのマウスが他の近交系マウスに比べ、著しく感受性が高いことを示唆する結果を得ている。			アレルギーを含む食品に関する表示については、平成27年度自ら評価案件と決定し、科学的検証を実施中		アレルギー関連として、平成24年「豆乳アレルギー」平成26年「食品添加物や食物アレルギー」平成27年「アレルギー物質を含む食品」、「アニサキスのアレルギー」、「米のアレルギー」が自ら評価候補案件として提案された。	有	

※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