

令和元年度「自ら評価」検討資料

1 添加物（ハザード別 3 件）

(1) 高度さらし粉を使用した食品を摂取した場合の健康影響について	…	3
(2) グルタミン酸ナトリウム	…	4
(3) 人工甘味料	…	6

2 農薬（ハザード別 3 件）

(1) フィプロニル（農薬・殺虫剤）	…	7
(2) グリホサートの再検証	…	8
(3) ネオニコチノイド（※提案 2 件）	…	9

3 器具・容器包装（ハザード別 1 件）

(1) 抗菌製品(まな板等)のリスク削減効果及びそれ自体がリスクとなる可能性の評価	…	11
---	---	----

4 化学物質・汚染物質（ハザード別 4 件）

(1) マイクロプラスチック（※提案 3 件）	…	12
(2) 飲水中の有機フッ素化合物	…	15
(3) ミネラルウォーターおよび葉物野菜に含有される硝酸態窒素の健康影響調査	…	17
(4) 農作物・飲料水に含有される「亜硝酸態窒素」の人体影響調査および発生源(化学肥料全般)の規制	…	19

5 微生物・ウイルス（ハザード別 10 件）

(1) 野菜およびその加工品での腸管出血性大腸菌	…	21
(2) 規格基準がない食品の微生物リスク管理のMetricsを用いた規格と製造基準の策定に必要なリスク評価	…	23
(3) 乳児ボツリヌス症の原因食品 はちみつを始めとし、コーンシロップ、野菜ジュースなど	…	25
(4) アニサキス（※提案 2 件）	…	27
(5) 鶏群トレーサビリティによるカンピロバクター食中毒の解明	…	29
(6) アボカドの外皮に付着する常在菌についてのネットニュースの信ぴょう性と重要性	…	31
(7) 小麦粉の生食の安全性（もしくは危険性）	…	32

※網掛けを付している案件は、資料 3 - 5 の「Ⅲ 検討に際しての考え方」に基づき「自ら評価」の対象ではないと考えられるもの。

(8) スーパー惣菜コーナーにおける微生物汚染に関するリスク評価	…	33
(9) 食中毒原因微生物（嫌気性微生物（セレウス菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌等）、その他）	…	34
(10) 食品により媒介される輸入感染症への対応	…	36
6 かび毒・自然毒（ハザード別 1 件）		
(1) かび毒の一種の「アフラトキシンB1」	…	37
7 遺伝子組換え食品等（ハザード別 1 件）		
(1) ゲノム編集技術の食品健康影響評価	…	39
8 その他（ハザード別 8 件）		
(1) 昆虫食	…	41
(2) トランス脂肪酸	…	42
(3) アーモンド、カカオ等の木の实ナッツのアレルゲン	…	44
(4) グルテン（※提案 2 件）	…	45
(5) カゼイン(乳タンパク質)の健康影響調査	…	47
(6) 日本人の食事摂取基準とナトリウム過剰摂取について	…	48
(7) カフェインレス（デカフェ）商品におけるカフェイン含有量	…	50
(8) スパイス(特にナツメグについて)	…	52
9 複数分野に関連するもの（ハザード別 5 件）		
(1) 残留農薬、添加物が多種入っている遺伝子組換え食品の健康影響調査	…	53
(2) 残留農薬、添加物、遺伝子組換え食品の腸内細菌への影響調査	…	54
(3) タピオカの衛生管理	…	55
(4) シアン配糖体	…	56
(5) 難消化性でんぷん	…	56

※網掛けを付している案件は、資料 3 - 5 の「Ⅲ 検討に際しての考え方」に基づき「自ら評価」の対象ではないと考えられるもの。

1. 添加物（ハザード別3件）

(1) 高度さらし粉を使用した食品を摂取した場合の健康影響について

<p>①提案理由（提案者記載のまま）</p> <p>我が国において、食品添加物として認可されている塩素系殺菌料である亜塩素酸水、亜塩素酸塩及び次亜塩素酸水はリスク評価され使用基準が設定されている。</p> <p>一方で、食品安全委員会による食品健康影響評価において、「最終食品の完成前に除去される場合、安全性に懸念がないと考えられる」と評価されている次亜塩素酸水と主たる有効成分（次亜塩素酸イオン）が同じである高度さらし粉については、最終食品の完成前に除去することを前提としておらず、体内に摂取されているとも想定されることから、ADIの評価が必要と考えられるため。</p>
<p>②食品安全委員会での対応状況</p> <p>【食品健康影響評価】</p> <p>関連すると思われるもの：</p> <ul style="list-style-type: none">・「次亜塩素酸水」（平成19年）・「亜塩素酸ナトリウム」（第3版、平成21年） <p>【過去の「自ら評価」での審議】</p>
<p>③最近における健康被害の発生状況</p> <p></p>
<p>④リスク管理措置等</p> <p>【厚生労働省】</p> <ul style="list-style-type: none">・次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム及び亜塩素酸ナトリウムには成分規格及び使用基準を設定しており、高度さらし粉には成分規格が設定されている。・亜塩素酸ナトリウムは、使用可能な食品及び使用量が定められている。
<p>⑤参考情報（主なもの）</p> <p>【Codex委員会】</p> <ul style="list-style-type: none">・「魚類・水産製品の実施規範 RCP 52-2003」において、魚・水産製品に使用する水における塩素について記述（「施設が自身の真水、海水または他の水源の供給を受け、塩素で直接魚及び水産製品に触れる水を処理する際、塩素の残存量は飲用水を超えてはならない。」ほか）・なお、これに関する議論において、関係国において加工及び準備中に魚・水産製品と接触する水中の塩素の残留基準等は存在しないことが確認されている。 <p>【カナダ】</p> <p>次亜塩素酸カルシウムのデンブン加工助剤としての使用を認可(平成26年)。</p>
<p>⑥資料3－5のⅢに基づく記載（「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由）</p> <p></p>

1(2) グルタミン酸ナトリウム

①提案理由（提案者記載のまま）

グルタミン酸ナトリウムは脳生理学の分野では「神経毒物」と呼ばれるほど有害な物質。アメリカでは""No MSG""と表記のある食品をよく見かける。内分泌攪乱作用もあるのではと疑う意見も。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

・平成23年度

・直近の審議の概要(平成23年度):

食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関の対応が適切に行われているとして、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

L-グルタミン酸、L-グルタミン酸アンモニウム、L-グルタミン酸カリウム、L-グルタミン酸カルシウム、L-グルタミン酸ナトリウム、L-グルタミン酸マグネシウムが食品添加物として指定、成分規格が設定されている。L-グルタミン酸カルシウムには使用基準が設定されている。

・L-グルタミン酸アンモニウムは国際汎用添加物の1つとして、食品健康影響評価の結果(平成20年3月13日府食第277号)を踏まえ指定の取組が行われ、使用基準は設定しないものの、その使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする、と通知(平成22年10月20日食安発1020第1号)。

・L-グルタミン酸及びその塩類の食品中の分析法を通知(平成12年03月30日衛化第15号)。

・「食品添加物（グルタミン酸ナトリウム）の使用に関する指導の徹底について」を通知(昭和47年4月25日環食第255号)。

⑤参考情報（主なもの）

【食品安全委員会】

・L-グルタミン酸アンモニウムの評価書における記載：

「なお、神経毒性については、マウス及びラットの新生児に高濃度のL-グルタミン酸ナトリウムを投与すると、中枢神経系、特に視床下部に障害が引き起こされることが知られているが、サルを含めた他の動物種の新生児では確認されていない。このため、L-グルタミン酸アンモニウムが添加物として適切に使用される限りにおいて、乳幼児で神経障害が起こるとは考えにくいと判断した」

【FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)】

・1970年7月の報告書において、マウスに対する無毒性量は食餌中の4%=6,000mg/kg 体重、ヒトの許容一日摂取量(ADI)は、無条件(0~120mg/kg 体重)の結論を出している(ただし、1歳未満の乳幼児を除く。)

・1987年に、乳幼児においてL-グルタミン酸ナトリウムは成人と同様に代謝されること等入手可能なデータから、食品中にあらかじめ存在する量に加え、食品添加物として技術的に必要な量を使用する限り、健康に影響を及ぼすことはないとしている。

【米国】

・FDAの委託を受けたFASEB(Federation of American Societies for Experimental Biology)は、乳幼児を含めヒトに対して有害影響を起こす、あるいは示唆する証拠はないと結論し、FDAに報告している(1980年)。

【EFSA】

食品添加物としてのADIは30mg/kg体重/日(平成29年)。

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

1(3) 人工甘味料

<p>①提案理由（提案者記載のまま）</p> <p>様々な食品に使われており、国民への影響が大きいため。</p>
<p>②食品安全委員会での対応状況</p> <p>【食品健康影響評価】</p> <ul style="list-style-type: none">・「アセスルファムカリウム」（平成16年）・「ネオテーム」（平成18年）・「サッカリンカルシウム」（平成19年）・「サッカリンナトリウム」（平成23年）・「アドバンテーム」（平成25年） <p>【過去の「自ら評価」での審議と概要】</p> <ul style="list-style-type: none">・過去の審議: 平成22年度～（計7回）・直近の審議の概要(平成28年度): <p>人工甘味料はリスク管理機関からの諮問を受けて評価し、その評価を踏まえリスク管理機関が添加物の指定をした上で使用できるという枠組みになっていることから、「評価中または評価済み」の扱いとし「自ら評価」案件とはしなかった。</p>
<p>③最近における健康被害の発生状況</p>
<p>④リスク管理措置等</p> <p>【厚生労働省】</p> <ul style="list-style-type: none">・食品添加物として指定。・アセスルファムカリウム、アドバンテーム、グリチルリチン酸二ナトリウム、サッカリン、サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウム、スクラロースに使用基準を設定。・アスパルテーム、アセスルファムカリウム、キシリトール、グリチルリチン酸二ナトリウム、サッカリン、サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウム、D-ソルビトールの食品中の分析法を通知。・マーケットバスケット方式により一日摂取量調査（「食品添加物の規格の向上と使用実態に関する調査研究」）を実施し、一日摂取許容量(ADI)比を公表。甘味料は、平成12年度、14年度、18年度、21年度、22年度、23年度、26年度、27年度、30年度に調査を実施。
<p>⑤参考情報（主なもの）</p> <p>【EFSA】</p> <p>アスパルテームについて評価(平成25年)</p>
<p>⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)</p> <p>評価中または評価済み</p>

2. 農薬（ハザード別3件）

(1) フィプロニル（農薬・殺虫剤）

①提案理由（提案者記載のまま）

2017年にオランダ産鶏卵原料よりフェニルピラゾール系殺虫剤であるフィプロニルが検出される。汚染された理由はオランダの事業者が供給した洗浄剤によるものであった。日本では農薬や駆除剤として使用されている。
汚染のポイントは何であったか。CCPは適切に管理されているのか。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】
「フィプロニル」（平成26年、28年）

【過去の「自ら評価」での審議】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】
食品衛生法で規制

【農林水産省】
農薬取締法で規制

⑤参考情報（主なもの）

【欧州連合(EU)】
・2013年にフィプロニルの使用を制限。
・2016年に認可期限を2017年9月末としており、現在は認可されていない。

⑥資料3-5のⅢに基づく記載（「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由）

評価中または評価済み（再評価制度があるもの）

2(2) グリホサートの再検証

①提案理由（提案者記載のまま）

学校の校庭整備の仕事で使った農薬大手モンサントの除草剤「ラウンドアップ」が原因で、悪性リンパ腫を発症したと主張する末期がん患者との裁判で、米カリフォルニア州サンフランシスコ市の陪審は2018年8月10日、モンサントに損害賠償金2億8,900万ドル（約320億円）の支払いを命じた。

あるいは諸外国では次々と使用禁止措置が取られているにも関わらず日本では逆に残留基準値が緩められている。生態系への影響も含めて、再検証すべき。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

「グリホサート」（平成28年）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成23年度(除草剤(グリホサート))
- ・直近の審議の概要(平成23年度):

食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関の対応が適切に行われているとして、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

食品衛生法で規制

【農林水産省】

農薬取締法で規制

⑤参考情報（主なもの）

【米国環境保護庁(EPA)】

暫定的登録再評価書案にて、公衆衛生へのリスクはないことを再確認した旨を公表。(令和元年)

【欧州化学品庁(ECHA)】

グリホサートを発がん性物質に分類しない旨を公表(平成29年)。

【EFSA】

- ・ピアレビューにて、「グリホサートの内分泌かく乱性を有していない」旨の記載(平成29年)。
- ・グリホサートの残留基準値のレビューの意見書にて、「消費者への明らかなリスクは特定されない」「情報の一部が不足」の旨の記載(平成30年)。

【EU】

平成29年11月にグリホサートの登録を5年間延長。

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み（再評価制度があるもの）

2(3) ネオニコチノイド (提案 2 件)

①提案理由 (提案者記載のまま)

【提案理由 1】

欧米に比べて基準値が高く設定されている理由がよくわかりません。もう少し明確に、小学生でもわかる様にご説明をお願いしたいです。

アセチルコリン受容体に作用する事は多くの文献を参考にして頂ければご承知の通りかと思いません。長い間、議論の的になっているはずですが、一向に対策が練られないのはなぜなのでしょう
か？

神経系に作用するものは、摂取してすぐに発症するという事は考えにくく、蓄積による発症の可能性は考えられると思います。農薬を使わない野菜と使った野菜では子供たちの食べ方が全く違います。これが何よりの論拠であると私は考えています。

【提案理由 2】

ネオニコチノイドは、他の有機リン酸系農薬同様「神経毒性」のある「神経毒物」と呼ばれるほど有害な物質。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ・「アセタミプリド」(平成20、23、25年) | ・「チアメトキサム」(平成20、24、27年) |
| ・「イミダクロプリド」
(平成19、22、24、28年) | ・「チアクロプリド」(平成30年) |
| ・「クロチアニジン」
(平成17、18、20、24、26年) | ・「ジノテフラン」
(平成17、19、22、24、25、29年) |
| | ・「ニテンピラム」(平成28年) |

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成25年度
- ・直近の審議の概要(平成25年度):

既に評価済みであり、適切なリスク管理措置がとられているとして、「自ら評価」案件としなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

食品衛生法で規制

【農林水産省】

農薬取締法で規制

⑤参考情報（主なもの）

【EU】

イミダクロプリド、クロチアニジン、チアメトキサムについて屋外での使用禁止を決定(平成30年)。同年12月施行。

【EFSA】

アセタミプリド、チアクロプリドについて、MRL改定(使用可能)とする意見書(平成30年)

⑥資料3 - 5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み（再評価制度があるもの）

3. 器具・容器包装（ハザード別1件）

(1) 抗菌製品(まな板等)のリスク削減効果及びそれ自体がリスクとなる可能性の評価

①提案理由（提案者記載のまま）	
	<p>インターネット等で抗菌作用をうたったまな板等が販売されており、それらについてどの程度の効果があるのか不明である。</p> <p>一般消費者が抗菌と殺菌の区別がついているのかも不明であるため、抗菌についての定義を明らかにすべきではないかを感じる。</p> <p>また、抗菌剤（銀イオン、ゼオライト等）の溶出性とそれが人体に与える影響についての科学的見地が不明である。</p> <p>抗菌製品を使用するメリットとデメリットをリスク評価の点から明らかにし、周知する必要があると思われる。</p>
②食品安全委員会での対応状況	
	<p>【食品健康影響評価】</p>
	<p>【過去の「自ら評価」での審議】</p>
③最近における健康被害の発生状況	
④リスク管理措置等	
⑤参考情報（主なもの）	
	<p>【厚生労働省】</p> <p>銀及びゼオライトは、食品添加物（既存添加物）としての使用が認められている。</p>
⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)	

4. 化学物質・汚染物質（ハザード別4件）

(1) マイクロプラスチック（提案3件）

- ・食品容器包装由来のマイクロプラスチック
- ・マイクロプラスチックが人体に与える影響
- ・マイクロプラスチックを介した二枚貝等への有機汚染物質濃縮

①提案理由（提案者記載のまま）

【提案理由1：食品容器包装由来のマイクロプラスチック】

昨今、2030年までに達成すべきSDGsとして、プラスチック削減を世界全体で掲げ、取り組みが始まっています。プラスチックと言えば、ゴミとされていますが、2019年6月に発表された学術論文では、『人は年間3万9000～5万2000個のマイクロプラスチックを食物とともに摂取する。呼吸で吸い込む量も考慮すれば、その数は1年で7万4000個を超える。』とのことでした。残留農薬がハザードであるならば、容器由来のマイクロプラスチックも食品に関連するハザードと解釈しました。また、プラスチックについては、2018年6月の食品衛生法改正に伴い、容器PL制度化の取り組みが進んでおり、本内容は密接に関連するものと考えます。以上のことから、マイクロプラスチックを候補としました。

【提案理由2：マイクロプラスチックが人体に与える影響】

プラスチックの海洋投棄などで海洋汚染が進んでいることは環境省の取り組みでも明らかである。

https://www.env.go.jp/water/marine_litter/mpl1-d3-1.pdf

しかしそれに付随し、飲料水にこれらのマイクロプラスチックがすでに混入しているという記載があり、またこれらのマイクロプラスチックには環境汚染物質が濃縮され、人体に影響を与えるという記述もある。マスコミ等がセンセーショナルに取り上げる懸念もあり、また安易に情報を操作し、不要な浄水器を購入させる悪徳商法等も出てくる恐れが否定できない。早急なる実態調査とリスク評価が必要と考える。

【提案理由3：マイクロプラスチックを介した二枚貝等への有機汚染物質濃縮】

環境問題として海洋のマイクロプラスチック汚染が大きく問題視されているが、マイクロプラスチックを介することで同時に魚類や二枚貝等に大量の化学物質が取り込まれ、生物濃縮される可能性が学会等で指摘されている。現在はその実態把握や、測定評価法・分析手法の確立に向けた検討が進められている段階かと思うが、国民の環境意識は高まっており、マイクロプラスチックによる生鮮魚介類など海産物への影響評価を確認する必要があるかと思う。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成30年度
- ・直近の審議の概要(平成30年度):

知見や情報が限られており、現状、「自ら評価」の対象とするのは困難であることから、「自ら評価」案件とはせず引き続き情報収集することとした。

③最近における健康被害の発生状況

--

④リスク管理措置等

【環境省】

- ・ 海岸漂着物処理推進法の改正(平成30年6月):
マイクロプラスチック対策について、事業者による使用抑制・排出抑制努力義務、政府によるマイクロプラスチック抑制のための施策の在り方についての速やかな検討及びその結果に基づき措置を講じる旨を規定。
- ・ プラスチック資源循環戦略(令和元年5月):
「マイクロプラスチック流出抑制対策」「マイクロプラスチックの使用実態、人の健康や環境への影響、海洋への流出状況、流出抑制対策等に関する調査・研究等の推進」

⑤参考情報（主なもの）

【環境省】

- 「平成29年度海洋ごみ調査の結果について」(令和元年):
- ・ マイクロプラスチックの残留性有機汚染物質(POPs)を調査。
 - ・ 海岸12地点、海上15地点で採集したマイクロプラスチック中のPCB濃度
内湾等: 0.7-242.5ng/g
離島・沖合: 0.4-26.8ng/g。
 - ・ 他の先進国で観察されるものと同程度、世界的傾向と一致。なお分析している海岸のマイクロプラスチックは、黄変したレジンペレット（自然環境中で滞留時間が長く、PCBsの吸着量が多いと思われるもの）またはプラスチック片を選んでそれらを分析した結果であるため、採取した海岸の平均的な値ではなく、安全側の確保のため、比較的濃度が高いものの値である。

【世界保健機関(WHO)】

- ・ 飲用水中のマイクロプラスチックに関する情報シートを公表(令和元年)。
「入手できる限られたエビデンスに基づく、飲用水中のマイクロプラスチックに関連する化学物質及びバイオフィームについては、ヒトの健康に対する懸念は低い。」「プラスチック粒子、特にナノサイズの粒子の物理的ハザードに関連する毒性について確固たる結論を導くには情報が不十分であるが、懸念があることを示唆する情報に信頼性のあるものはない。」

【ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)】

「ポリスチレン由来の1~10 μ mのプラスチック粒子を多量投与しても、動物の腸管上皮細胞からの検出は稀であった。腸組織及び他の臓器に有害な影響は観察されなかった。マイクロプラスチックのサイズ及び材料に関しては依然として大きなデータギャップが存在する。」(令和元年)

【EFSA】

「マイクロプラスチック及びナノプラスチックの両方について、毒性及びトキシコキネティクスのデータは、ヒトのリスク評価に用いるには不十分である。」(平成28年)

(※参考情報続き)

【海洋環境保護の科学的側面に関する国際連合同専門家会合（GESAMP）】

「食料安全保障にも影響を与える可能性が潜在的には存在するものの、現在観測されている密度では、そうした状況に陥ることはないと考えられる。」

「現在観察されている密度では、人への健康リスクが顕著に高まっていることを示唆する証拠はほとんどない。」(平成28年)

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

4(2) 飲水中の有機フッ素化合物

①提案理由（提案者記載のまま）

有機フッ素化合物であるPerfluorooctanoic acid (PFOA)は、表面活性剤、あるいはフッ素ポリマーの製造工程の中間体として利用されてきたが、"Forever Chemical"と称されるように極めて難分解性である。

PFOAによる飲水汚染による体内蓄積により潰瘍性大腸炎等を誘発することが問題視されているが、POPs条約ではその使用禁止が決議されている。本化合物はNHKの報道番組「クローズアップ現代」（2019/5/15放送）でも取り上げられ1)、その中で報道された河川の汚染実態調査の結果（小泉ら（京都大））は、一般視聴者には衝撃的な内容だと思われた。学術研究においても第27回環境化学討論会等では構造推定法の検討が報告されている2)等、PFOAsに関する研究は活発に進められている。

しかし、一般消費者にとっては、水質基準の設定されていないPFOA等に関する分析法のみならず、国内の浄化水、市水、飲料として使用されている井戸水等の含量やその安全性についての情報が望まれるのではないかと思う。

またこれら河川水を原料水の起源として使用する国内飲料メーカー等にとっても、重要な食品安全情報かと考える。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【ファクトシート】（パーフルオロ化合物）

平成24年6月作成(令和元年9月更新)

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成20年度～(計8回、パーフルオロ化合物として)
- ・直近の審議の概要(平成30年度):

リスク管理がなされており、事実上、国内で使用される状況にない点、今後更に規制がかかる見通しであること等から、「自ら評価」を行う緊急性はないとして、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【経済産業省、厚生労働省、環境省】

・化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律(化審法)により、PFOSは第一種特定化学物質に指定されており製造・輸入・使用等は原則禁止。

・POPs条約においてPFOA等が廃絶の対象物質として追加されたことを踏まえ、3省の関係審議会(合同開催)において、PFOA等を化審法の第一種特定化学物質に指定することが適当であるとの結論が出されており(令和元年7月)、これを受け第一種特定化学物質の指定及びそれに伴う措置を講じる予定。

【厚生労働省】

令和元年度第1回水質基準逐次改正検討会にて、PFOS、PFOAの暫定目標値の設定について検討。(令和元年7月)

【農林水産省】

リスクプロファイル(平成25年1月更新)

⑤参考情報（主なもの）

【環境省】

食事経由の摂取量(平成23年度のみ)及び血液中濃度のモニタリング

- ・ 食事経由の有機フッ素化合物摂取量

(平成23年度調査):

PFOS: 平均値 0.57 ng/kg 体重/日 PFOA: 平均値 0.69 ng/kg 体重/日

[参照：化学物質の人へのばく露量モニタリング調査(環境省2017)]

【農林水産省】

トータルダイエツトスタディ(平成24-26年度)による17食品群及び容器入り飲料水からの平均摂取量

PFOS: 0.60-1.1 ng/kg 体重/日 PFOA: 0.072-0.75 ng/kg 体重/日

【残留性有機汚染物質(POPs)に関するストックホルム条約(POPs条約)】

- ・ 第4回締結国会議にてPFOSの附属書B(制限)への追加を決定(平成21年)。
- ・ 第9回締結国会議にてPFOAの附属書A(廃絶)への追加を決定(令和元年5月)。

【EFSA】

- ・ 暫定的な耐容週間摂取量(TWI)を設定(平成30年)。

PFOS: 13 ng/kg体重/週

PFOA: 6 ng/kg体重/週

(※最終的な評価決定は令和元年12月を予定)

【米国毒性物質疾病登録機関(ATSDR)】

- ・ パーフルオロアルキル化合物のトキシコロジカルプロファイルを公表。経口による中期の暫定の最小リスクレベルを導出(パブリックコメント草案)(平成30年)

PFOS: 2 ng/kg体重/日

PFOA: 3 ng/kg体重/日

⑥資料3-5のIIIに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

4(3) ミネラルウォーターおよび葉物野菜に含有される硝酸態窒素の健康影響調査

①提案理由（提案者記載のまま）

「人間を含む動物が硝酸態窒素を大量に摂取すると、体内で腸内細菌により亜硝酸態窒素に還元され、これが体内に吸収されて血液中のヘモグロビンを酸化してメトヘモグロビンを生成してメトヘモグロビン血症などの酸素欠乏症を引き起こす可能性がある上、2級アミンと結合して発ガン性物質のニトロソアミンを生じる問題が指摘されている[3]。」(ウィキペディアより)が日本では全く規制されていないし、影響調査もほとんどなされていない。まずはその調査をしっかりと行い、次に硝酸態窒素の大量発生源である化学肥料の規制に進むべきである。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

- ・「硝酸性窒素・亜硝酸性窒素(清涼飲料水の規格基準の改正)」(平成24年)
- ・「亜硝酸性窒素(水道により供給される水の水質基準の設定)」(平成25年)

【ファクトシート】

「本来的に食品に含まれる硝酸塩」(平成24年作成、平成25年更新)

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成19年度～(計6回、硝酸塩、亜硝酸塩等として)
- ・過去の審議の概要(平成26年度、24年度):

(26年度「硝酸塩とミネラル塩」)

提案内容が過剰摂取を問題としていたことから、「自ら評価」案件とはしなかった。

(24年度「亜硝酸塩」)

「食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている」等として、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素については、食品衛生法により、清涼飲料水の成分規格において基準値が設定。
- ・亜硝酸態窒素については、水道法により、水道により供給される水の水質基準として、基準値が設定。

【農林水産省】

- ・リスクプロファイルシート(平成27年更新)及び「野菜等の硝酸塩に関する情報」ページにて関連情報を提供。

【環境省】

硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素については、平成11年度に環境基準値を設定して以降、全国で公共用水域及び地下水の常時監視を実施。また、水質汚濁防止法では、アンモニア、アンモニウム化合物、亜硝酸化合物及び硝酸化合物の排水基準値、地下水浄化基準値、地下浸透基準値を設定。

⑤参考情報（主なもの）

【EFSA】

野菜中の硝酸塩に関する意見書(平成20年)

- ・硝酸塩のADI 3.7mg/kg体重/日(60kgの大人で222mg/日)
- ・標準的な硝酸塩濃度の様々な野菜を400g摂取した場合、ばく露量157mg/日(<ADI)。
- ・「野菜の消費によるベネフィットは、硝酸塩のばく露によるリスクに勝る。ただし、葉菜類を大量に摂取するとADIを超える場合がある」。
- ・なお、平成29年に食品添加物の硝酸塩について再評価の意見書及び要約文書を公表。

⑥資料3 - 5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み

4(4) 農作物・飲料水に含有される「亜硝酸態窒素」の 人体影響調査および発生源(化学肥料全般)の規制

①提案理由(提案者記載のまま)

亜硝酸態窒素の健康被害が欧米では周知され、我が国でもその危険性を認め平成26年に基準値が硝酸態窒素との合計値10mg/Lから亜硝酸態窒素単独0.04mg/Lと大幅に引下げられた。健康被害は、1.血液中のヘモグロビンと反応し、乳幼児に発症しやすいメトヘモグロビン血症、2.胃癌や消化器系癌(食品中の物質と反応し発癌物質が生成)がある。亜硝酸態窒素は化学肥料導入後に水道水、地下水、井戸水の殆どから検出されるようになった。飲用や食品製造用の原水として使用されるにもかかわらず、水道水より高い濃度で検出することがある。危険性が認識された現在、早急に対策をとるのが望ましい。民間ではかなり努力がなされ、対策となる技術もいくつか開発されていると聞く。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

- ・「硝酸性窒素・亜硝酸性窒素(清涼飲料水の規格基準の改正)」(平成24年)
- ・「亜硝酸性窒素(水道により供給される水の水質基準の設定)」(平成25年)

【ファクトシート】

「本来的に食品に含まれる硝酸塩」(平成24年作成、平成25年更新)

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成19年度～(計6回、硝酸塩、亜硝酸塩等として)
- ・過去の審議の概要(平成26年度、24年度):
(26年度「硝酸塩とミネラル塩」)

提案内容が過剰摂取を問題としていたことから、「自ら評価」案件とはしなかった。

(24年度「亜硝酸塩」)

「食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている」等として、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素については、食品衛生法により、清涼飲料水の成分規格において基準値が設定。
- ・亜硝酸態窒素については、水道法により、水道により供給される水の水質基準として、基準値が設定。

【農林水産省】

- ・リスクプロファイルシート(平成27年更新)及び「野菜等の硝酸塩に関する情報」ページにて関連情報を提供。

【環境省】

硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素については、平成11年度に環境基準値を設定して以降、全国で公共用水域及び地下水の常時監視を実施。また、水質汚濁防止法では、アンモニア、アンモニウム化合物、亜硝酸化合物及び硝酸化合物の排水基準値、地下水浄化基準値、地下浸透基準値を設定。

⑤参考情報（主なもの）

【EFSA】

野菜中の硝酸塩に関する意見書(平成20年)

- ・硝酸塩のADI 3.7mg/kg体重/日(60kgの大人で222mg/日)
- ・標準的な硝酸塩濃度の様々な野菜を400g摂取した場合、ばく露量157mg/日(<ADI)。
- ・「野菜の消費によるベネフィットは、硝酸塩のばく露によるリスクに勝る。ただし、葉菜類を大量に摂取するとADIを超える場合がある」。
- ・なお、平成29年に食品添加物の硝酸塩について再評価の意見書及び要約文書を公表。

⑥資料3－5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み

5. 微生物・ウイルス（ハザード別10件）

(1) 野菜およびその加工品での腸管出血性大腸菌

①提案理由（提案者記載のまま）

野菜およびその加工品を原因食品として、腸管出血性大腸菌による食中毒によって死者が発生し、また、大規模または広域にまたがる食中毒が発生している。野菜およびその加工品での本菌の汚染状況および原因、国内での人への危害について、科学的知見を整理し、解決する必要のある点を明確にすることが必要である。これらは、国民の健康に貢献すると考える。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

関連すると思われるもの：

「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」（平成23年）

【リスクプロファイル】

関連すると思われるもの：

「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」（平成18年作成、平成22年改定）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成16年度～（計3回、腸管出血性大腸菌として）
- ・直近の審議の概要（平成24年度）：

食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われているとして、「自ら評価」案件としなかった。

③最近における健康被害の発生状況

【食中毒統計】

（原因物質が腸管出血性大腸菌（ベロ毒素産生）であるもののうち、原因食品が野菜及びその加工品であるもの）

平成23年：金沢市19名（千切りキャベツ）、栃木県15名（ナスと大葉のみみ漬け）

石川県9名（大根おろし大葉）

平成24年：札幌市169（死亡8）名（漬物）

平成26年：静岡県510名（冷やしキュウリ）

平成28年：沖縄県28名（サトウキビジュース）、千葉県52（死亡5）名（キュウリのゆかり和え）、東京都32（死亡5）名（キュウリのゆかり和え）

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・浅漬けによる食中毒死亡事例を受けて平成24年10月に漬物の衛生規範(昭和56年9月24日付け環食第214号)を改正。
- ・ユッケ等による食中毒死亡事例を受けて、平成24年6月25日付けで食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)が改正され、牛の肝臓の基準が設定された。

【農林水産省】

野菜による食中毒の発生を未然に防止するため、以下の指針を策定・普及。

- ・新鮮野菜を衛生的に保つために -栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針- (初版：平成23年、第2版(試行版)：令和元年)
- ・スプラウト生産における衛生管理指針(平成27年)
- ・もやし生産における衛生管理指針(平成31年)

⑤参考情報(主なもの)

【農林水産省】

生食用野菜の微生物実態調査(平成30年)

- ・平成25～28年度に国産の生食用野菜の収穫直後における有害微生物の汚染状況を調査。
- ・いずれの野菜からも腸管出血性大腸菌(O157)は検出されなかった。

【EFSA】

種子及び種子付きスプラウトにおける志賀毒素産生性大腸菌及びその他の病原性リスクに関する科学的意見書(平成23年)

【WHO】

ファクトシート「大腸菌」

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

5(2) 規格基準がない食品の微生物リスク管理のMetricsを用いた規格と製造基準の策定に必要なリスク評価

①提案理由（提案者記載のまま）

浅漬け等規格基準が設定されていない食品による食中毒を防ぎ、HACCPの制度化を科学的に支援するため、微生物リスク管理のメトリックス(数的指標)を用いたリスク評価を行い、製造基準のもとになるPC(達成基準)や微生物規格のもとになるPO(達成目標)を設定する必要がある。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

関連すると思われるもの：

「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」（平成23年）

【リスクプロファイル】

関連すると思われるもの：

「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」（平成18年作成、平成22年改定）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成16年度～(計3回、腸管出血性大腸菌として)
- ・直近の審議の概要(平成24年度):

食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われているとして、「自ら評価」案件としなかった。

③最近における健康被害の発生状況

【食中毒統計】

(原因物質が腸管出血性大腸菌(ベロ毒素産生)であるもののうち、原因食品が野菜及びその加工品であるもの)

平成23年: 金沢市 19名(千切りキャベツ)、栃木県15名(ナスと大葉のみみ漬け)

石川県9名(大根おろし大葉)

平成24年: 札幌市169(死亡8)名(漬物)

平成26年: 静岡県510名(冷やしキュウリ)

平成28年: 沖縄県28名(サトウキビジュース)、千葉県52(死亡5)名(キュウリのゆかり和え)、

東京都32(死亡5)名(キュウリのゆかり和え)

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・浅漬けによる食中毒死亡事例を受けて平成24年10月に漬物の衛生規範(昭和56年9月24日付け環食第214号)を改正。
- ・ユッケ等による食中毒死亡事例を受けて、平成24年6月25日付けで食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)が改正され、牛の肝臓の基準が設定された。

【農林水産省】

野菜による食中毒の発生を未然に防止するため、以下の指針を策定・普及。

- ・新鮮野菜を衛生的に保つために -栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針- (初版：平成23年、第2版(試行版)：令和元年)
- ・スプラウト生産における衛生管理指針(平成27年)
- ・もやし生産における衛生管理指針(平成31年)

⑤参考情報(主なもの)

【EFSA】

種子及び種子付きスプラウトにおける志賀毒素産生性大腸菌及びその他の病原性リスクに関する科学的意見書(平成23年)

【WHO】

ファクトシート「大腸菌」

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

--

5(3) 乳児ボツリヌス症の原因食品 はちみつを始めとし、コーンシロップ、野菜ジュースなど

①提案理由（提案者記載のまま）

H29年にはちみつを原因とした乳児ボツリヌス症により乳児の初の死亡事故が起きた。乳児ボツリヌス症は昭和62年の厚生省の通知では乳児にはちみつを摂取させないことが明記されており、その後平成26年の食品安全委員会のファクトシートでは乳児ボツリヌス症の原因食品ははちみつだけではなく自家製野菜スープや井戸水が原因と推定された事例やベビーフード、コーンシロップ、缶詰、ハウスダストが可能性のある媒体としてあげられている。乳児の保護者に離乳期の食事のアドバイスをする栄養士・管理栄養士をはじめとする保健・保育関係者が、適切な助言ができるように、はちみつ以外に可能性のあるものについて整理し評価する必要があると考える。

②食品安全委員会での対応状況

【ファクトシート】

「ボツリヌス症」（平成23年作成、平成30年更新）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成16年度～(計2回、ボツリヌス菌、はちみつとして)
- ・直近の審議の概要(平成26年度(はちみつ)):

乳児ボツリヌス症については既に有効なリスク管理措置が取られている点、リスク管理機関による指導が行われている点、近年の発症数も少数である点から、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

【食中毒統計(ボツリヌス菌)】

- ・平成28年 -名
- ・平成29年 1名(※ 1歳未満の乳児が死亡(離乳食として与えられたはちみつ(推定)が原因))
- ・平成30年 -名

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・昭和62年10月、厚生省(当時)は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高いとして、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るよう指導することなどを通知。
- ・容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について(厚労省 平成20年、平成24年に再周知)

⑤参考情報（主なもの）

【WHO】

ファクトシート「ボツリヌス症」にて、「乳児ボツリヌス症には、いくつかの感染源が考えられるが、芽胞を含む蜂蜜が多く事例に関係している」旨の記載。

【イギリス、フランス、ベルギー等】

1歳未満の乳児にはちみつを与えないよう注意喚起

【イギリス(平成18年)】

「乳幼児用に最低限の加工処理をした食品と乳児ボツリヌス症リスクに関する報告書」において、「冷蔵及び冷凍ベビーフードは乳児ボツリヌス症の主なばく露源ではない」としている。

⑥資料3 - 5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

5(4) アニサキス (提案2件)

- ・アニサキス (寄生虫)
- ・「アニサキス」アレルギー発症について

①提案理由 (提案者記載のまま)

【提案理由1：・アニサキス (寄生虫)】

最近増加している食中毒要因物質であるにも関わらず、防止対策として「加熱」、「冷凍」であり、日本独自の生食文化である生鮮魚による刺身、寿司種加工等の事業者に対する影響が大きい。

【提案理由2：「アニサキス」アレルギー発症について】

「アニサキス」は食中毒原因物質としての発生件数、第3位に位置づけされています。その原因は腸内に吸着することによる物理的な被害とされてきましたが、最近はアレルギー反応によるものといわれてきております。しかし、予防策として、「加熱」又は「冷凍」があげられていません。特定原材料等のアレルゲンは加熱しても予防にはなりません。一般的にアレルゲンはたんぱく質ですが、「アニサキス」の場合は、何が原因物質(抗原)として反応するのか調査する必要はないでしょうか。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【ファクトシート】

「アニサキス症」(平成26年作成、平成30年更新)

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成23年度～(計3回)
- ・直近の審議の概要(平成30年度):
「評価案件候補と考えられるが、食品安全委員会において取扱いについて審議する」こととし、食品安全委員会での審議を経て、微生物・ウイルス専門調査会にて審議。その結果、リスク評価が可能かどうか判断するため、リスクプロファイルの作成を進めることとなった。

③最近における健康被害の発生状況

【食中毒統計(寄生虫>アニサキス)】

- ・平成28年 126名
- ・平成29年 242名
- ・平成30年 478名

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・食品衛生法に基づく監視指導。
- ・ホームページで事業者向け注意喚起。
- ・魚介類について十分な冷凍または加熱が重要であることを普及啓発。

【農林水産省】

- ・ホームページで注意喚起。
- ・リスクプロファイル(平成29年作成)。

⑤参考情報（主なもの）

【EFSA】

欧州では、生食(ほぼ生食を含む。)又は冷燻製の魚と軟体動物類については、寄生虫を駆除するために、一定の冷凍処置を義務付け(平成23年)。

【Codex委員会】

中心部の加熱(60℃で1分)又は冷凍(-20℃で24時間)で死滅等(平成28年)

⑥資料3 - 5 のIII に基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

--	--

5(5) 鶏群トレーサビリティによるカンピロバクター食中毒の解明

①提案理由（提案者記載のまま）

カンピロバクター食中毒が発生した場合、衛生主管部局の公表は食品衛生法63条に基づく努力義務で、大事件以外、調査打ち切り時点での公表は極めて不親切である。これでは原因究明の役には立たない。カンピロバクター食中毒検討資料を見ても、単に文献の寄せ集めを検討しているに過ぎないのではないかと思わざるをえない。そこで、現在の肥育鶏はオールインーオールアウト方式が多くなっていると聞いている。牛トレーサビリティ法を参考応用して鶏群ごとに各種条件を設定し、川上から川下までトレースする必要がある。食中毒が発生した調理条件と照合すれば、カンピロバクター食中毒の全容が解明されるのではないかと思う。

安全委員会の「自ら評価」の課題にふさわしくないと思うが、食品安全委員会が「自らの評価」として、農水省、厚労省、消費者庁等関係省庁を指示し、一体となって取り組む必要があると思う。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」（平成21年）

【リスクプロファイル】

- ・「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」（平成18年）
- ・「鶏肉等におけるCampylobacter jejuni/coli」（平成30年）

【ファクトシート】

「カンピロバクター」（平成28年作成・更新）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成16年度～(計5回)
- ・直近の審議の概要(平成28年度):
リスク管理機関と引き続き連携し、関連情報の収集を行うこととした。

③最近における健康被害の発生状況

【食中毒統計(カンピロバクター・ジェジュニ/コリ)】

- ・平成28年 3,272名
- ・平成29年 2,315名
- ・平成30年 1,995名

④リスク管理措置等

【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。

【農林水産省】

- ・生産段階・加工流通段階の汚染実態調査の実施(平成19年～)
- ・「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表し、農場における衛生管理に活用。

⑤参考情報（主なもの）

【WHO】

ファクトシート「カンピロバクター」

【米国】

鶏レバーに関連したカンピロバクター症及びサルモネラ症のリスクを最小限に抑えるためのガイドラインを公表(平成30年)。

【フランス】

カンピロバクターによる鶏肉の汚染に関する情報、及びフランスのフードチェーンの様々な段階における対策による影響の評価に関する意見書を公表(平成31年)。

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み

5(6) アボカドの外皮に付着する常在菌についてのネットニュースの信ぴょう性と重要性

<p>①提案理由（提案者記載のまま）</p> <p>アボカドは栄養豊富な食品として話題になって久しく、近年は特にサンドイッチやサラダの食材としては定番となっており、最近ではスーパーで特売の目玉商品として広告に載せるほど普段使いの食材となりつつある。また、生食だけでなくフライやグラタンなどといった加熱調理にまで広がりを見せており、料理本や調理サイトでのクッキング例も増えている。</p> <p>今回の提案に挙げたニュースからの関連記事にも、皮を器として加熱調理をするメニューがあり日本国内の人気と比例して正しい情報も細かく広める必要があると感じた。</p>
<p>②食品安全委員会での対応状況</p> <p>【食品健康影響評価】</p> <p>【過去の「自ら評価」での審議と概要】</p>
<p>③最近における健康被害の発生状況</p>
<p>④リスク管理措置等</p> <p>【厚生労働省】</p> <p>食品衛生法に基づく監視指導。</p>
<p>⑤参考情報（主なもの）</p> <p>【米国】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品医薬品庁(FDA)がアボカド及びとうがらし類の検査(2014～2016年)に関する報告書を公表(平成30年)。国内及び輸入アボカド1,615検体を検査し、うち12検体(0.74%)がサルモネラ属菌陽性。また、アボカドの果肉部分1,254検体のうち、3検体(1%よりはるかに少ない)がリステリア・モノサイトゲネス陽性。 ・「食べる、切る、または調理する前に、すべての農産物を流水で徹底的に洗う」よう注意喚起。
<p>⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)</p> <p>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、摂取様態・使用方法に関するもの）</p>

5(7) 小麦粉の生食の安全性（もしくは危険性）

<p>①提案理由（提案者記載のまま）</p> <p>小麦粉は生で食べることを想定していない食品であり、米国では生（加熱不十分）での喫食に対する注意喚起を行っている（①）。</p> <p>日本では、ドウやバターが生食は一般的ではないと思っているが、ネット上では生食をする人もいる内容を見かける（②）</p> <p>「食品安全」委員の視点「なんでも生がいいの？」では、村田容常先生も、何でも生で食べることについて懸念をしている（③）</p> <p>②は極端な例だと思うが、レシピサイト（■■■■等）では、半熟カステラやフォンダンショコラのような十分な加熱をしない調理法が紹介されている。</p> <p>本候補が、食品安全委員会にて取り上げる内容か分かりませんが、以下の観点で日頃から気になっています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食を想定していない食品を生食するリスク ・生食の情報やレシピが簡単に共有できる媒体があり、危険な（危険かもしれない）食べ方が広まる可能性がある。
<p>②食品安全委員会での対応状況</p> <p>【食品健康影響評価】</p> <p>【過去の「自ら評価」での審議と概要】</p>
<p>③最近における健康被害の発生状況</p>
<p>④リスク管理措置等</p>
<p>⑤参考情報（主なもの）</p> <p>【米国米国疾病管理予防センター(CDC)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国国内におけるケーキミックス粉に関連したサルモネラ集団感染について報告。自家製、ミックス製品に関わらず、未加熱の生地や衣を食べないよう勧告(平成31年)。 ・未加熱の生地について注意喚起(平成29年)。
<p>⑥資料3－5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)</p> <p>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、摂取様態・使用方法に関するもの）</p>

5(8) スーパー惣菜コーナーにおける微生物汚染に関するリスク評価

①提案理由（提案者記載のまま）

地球温暖化対策として、夏場の空調を28℃にするエコ活動が神道する一方、平均気温上昇に伴い空調下であっても体感温度は設定温度を超えているように感じる。

これは、スーパー等での加工済み惣菜の保管においても同様であり、食品衛生上は調理後2時間以内の喫食に加え、10℃以下または65℃以上とされているが、スーパー等店舗で温蔵庫があるところは無く、冷蔵庫についてもオープン棚がほとんどで、常温棚に並べられている惣菜も少なくない。

昨年、消費期限内のマヨネーズサラダをとあるスーパーで購入したところ、味に異常を感じ破棄。腐敗した食品の見分け方が分からなければ誤って食べてしまうリスクがあり、それを前提に販売店環境を整える必要を感じる。

当該スーパーの惣菜は、扉のないオープン棚に冷蔵品、お弁当等は常温下で陳列されている。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・食品衛生法に基づく監視指導。
- ・食品衛生法におけるHACCPによる衛生管理について、平成30年6月の同法の改正により、総合衛生管理製造過程の承認制度から、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされた。
- ・関係団体と連携し、業態別の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成。

⑤参考情報（主なもの）

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの）

5(9) 食中毒原因微生物（嫌気性微生物（セレウス菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌等）、その他）

①提案理由（提案者記載のまま）

食品ロスの削減の推進に関する法律の成立に伴い、益々ロス削減の動きがみられます。フードバンク等をはじめとして、非常に素晴らしい取り組みではありますが、中には生鮮食品自体の消費期限の延長の取組がなされているものがあります。特にガス充填での消費期限の延長については嫌気環境にすることで好気性微生物の繁殖を抑えておりますが、代わりに危害としてリスクが低かった嫌気性微生物について繁殖する恐れがあると考えられます。消費期限の延長された食品について、今一度検討しなおすことが望ましいと考えられるため、ご提案させていただきます。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【ファクトシート】

- ・「セレウス菌食中毒」（平成23年作成）
- ・「ウエルシュ菌食中毒」（平成23作成、平成30更新）
- ・「ボツリヌス症」（平成23年作成、H30更新）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成16年度～（計3回、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌等として）
- ・直近の審議の概要(平成29年度(ウエルシュ菌):

(29年度(ウエルシュ菌))

積極的に情報提供を行うこととした。

(26年度(はちみつ))

乳児ボツリヌス症については既に有効なリスク管理措置が取られている点、リスク管理機関による指導が行われている点、近年の発症数も少数である点から、「自ら評価」案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

【食中毒統計】

(セレウス菌)

- ・平成28年 125名
- ・平成29年 38名
- ・平成30年 86名

(ボツリヌス菌)

- ・平成28年 -名
- ・平成29年 1名
- ・平成30年 -名

(ウエルシュ菌)

- ・平成28年 1,411名
- ・平成29年 1,220名
- ・平成30年 2,319名

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・食品衛生法に基づく監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。
- ・容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について(厚労省 平成20年、平成24年に再周知)

【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)

⑤参考情報 (主なもの)

【WHO】

ファクトシート「ボツリヌス症」

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの)

5 (10) 食品により媒介される輸入感染症への対応

①提案理由（提案者記載のまま）

近年、日本を訪問する外国人が増加しており、本年のラグビーワールドカップ及び来年の東京オリンピック・パラリンピックの開催により、外国人旅行者の急増が予想される。これまでも、サーズ、新型インフルエンザなど輸入感染症に対して予防的防疫措置が行われてきた。今後開催される国際スポーツイベントを契機に、人人感染に加えて食品により媒介される輸入感染症が危惧される。世界各国から多くの旅行者が訪日するとともに各国から多種多様な食品が持ち込まれ食品あるいは人により、日本では経験のなかった感染症のアウトブレイクが危惧される。予めリスクを分析し必要な対応を図るため準備を整える必要がある。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

食品衛生法に基づく輸入監視。

⑤参考情報（主なもの）

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの）

6. かび毒・自然毒（ハザード別1件）

(1) かび毒の一種の「アフラトキシンB1」

①提案理由（提案者記載のまま）

2008年に食品安全委員会の専門委員会で「アフラトキシンの毒性」として小西良子氏が報告しています。また、食品安全委員会でも2011年に「アフラトキシンB1」を発表していますが、約10年が経過して消費者の食品安全に対する意識も変化して来ています。ピーナッツやとうもろこしの輸入もあり、癌との関係も報告されていることから広く知って貰うためにも、「自ら評価」としては如何でしょうか。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

- ・「総アフラトキシン」(平成21年)
- ・「飼料中のアフラトキシンB1」(平成25年)

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成16年度～(計3回)
- ・直近の審議の概要(平成24年度):
(20年度)

「自ら評価」の審議と同時期に厚生労働省からアフラトキシンの食品健康影響評価についての諮問があったことから、「自ら評価」案件としなかった。

(24年度)

提案内容が複合汚染についてのものであり、現状では食品健康影響評価を行うことが技術的に困難な場合であるとして、「自ら評価」案件としなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

「アフラトキシンを含有する食品の取り扱いについて」(平成23年):

総アフラトキシン $10\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えて検出する食品は、食品衛生法第6条第2号(販売等を禁止される食品について定めた条項)に違反するものとして取り扱うこと。

【農林水産省】

「飼料の有害物質の指導基準及び管理基準について」(昭和63年):

配合飼料(搾乳の用に供する牛及びめん山羊、幼畜用) $0.01\text{ mg}/\text{kg}$

配合飼料(成畜用、とうもろこし) $0.02\text{ mg}/\text{kg}$

「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」(平成24年):

米の乾燥調製や貯蔵の段階において、アフラトキシン類産生菌を含むかびを生育させないための管理点をまとめたガイドラインを作成。

⑤参考情報（主なもの）

【Codex委員会】

コーデックス規格において、総アフラトキシンの最大基準値を設定。

落花生: 15 μ g/kg

直接消費用木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ): 10 μ g/kg

加工用木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ): 15 μ g/kg

【米国】

Compliance Policy Guideにおいて、最大基準値を以下のとおり設定。

全製品の総アフラトキシシン(B1、B2、G1、G2、牛乳を除く): 20ppb

液体乳中のアフラトキシシンM1: 0.5ppb

【EU】

EC規則において、食品の種類等に応じて総アフラトキシシンの最大基準値を設定。

例)落花生であって、人が直接食べる、または食品の原材料として用いられる前に、選別やその他の物理的処理が行われるもの: 15 μ g/kg

⑥資料3 - 5のIIIに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み

7. 遺伝子組換え食品等（ハザード別1件）

(1) ゲノム編集技術の食品健康影響評価

①提案理由（提案者記載のまま）

主にアメリカで、食用作物のゲノム編集技術が急速に進んでいます。米国FDAは、「ゲノム編集は遺伝子組み換えには当たらない」との考え方で、アメリカ国内では、承認や表示の制度は不要となりそうですが、EUなどには反対論もあります。アメリカからゲノム編集された作物やそれを用いた加工食品が日本に輸出された場合、現在のところ、輸入を拒む理由がありません。ゲノム編集された作物を摂取した場合の健康影響評価が求められると考えます。

②食品安全委員会での対応状況

【遺伝子組換え食品等専門調査会】（第187回、令和元年5月）

- ・「ゲノム編集技術応用食品の安全性評価における留意事項」を作成。
- ・同留意事項において、ゲノム編集技術応用食品の安全性は、「遺伝子組換え食品と同様に、技術(過程)の評価ではなく最終的に作製された食品の評価で判断する」としている。

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」に基づく制度の運用を開始(令和元年10月)。
- ・従来の品種改良技術を用いた食品と比べた安全性等の観点から、ゲノム編集技術応用食品のうち、自然界又は従来の品種改良技術でも起こり得る範囲の遺伝子変化により得られるもの（1～数個のDNAの変異など）については、実際には従来の品種を掛け合わせて選抜していく過程を経て食品として流通するものであることも踏まえれば、自然界又は従来の品種改良技術と同程度の安全性は確保されているものと考えられることから、安全性審査を義務付けることはしないとしている。なお、自然界又は従来の品種改良技術を超える遺伝子変化により得られるものは、これまでどおり安全性審査の対象とすることとしている。

【消費者庁】

- ・「食品表示基準Q&A」を改訂して、ゲノム編集技術応用食品の表示に係る考え方について整理、公表(令和元年9月19日)。

⑤参考情報（主なもの）

【米国】

「植物・動物バイオテクノロジーイノベーション行動計画」を公表(平成30年)。2019年中にガイドラインを作成予定。

【ドイツ】

「ゲノム編集及びCRISPR/Cas9に関するFAQ」において、「BfRは、ゲノム編集の方法に関してではなく、ゲノム編集を用いて改変された結果としての食品及び飼料作物に関して評価を行う。」旨の記載(令和元年)。

⑥資料3－5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

8. その他（ハザード別8件）

(1) 昆虫食

<p>①提案理由（提案者記載のまま）</p> <p>タンパク源、グルメの食材として近年注目されている昆虫は、一般の消費者に取り未知の食材であり、安全性に不安がある。また関連基準の有無も不明である。そしてその不明瞭さが業界の発展を妨げているため。</p>
<p>②食品安全委員会での対応状況</p> <p>【食品健康影響評価】</p> <p>【過去の「自ら評価」での審議と概要】</p>
<p>③最近における健康被害の発生状況</p>
<p>④リスク管理措置等</p>
<p>⑤参考情報（主なもの）</p> <p>【EFSA】 新食品としてのヨーロッパエコオロギのリスクプロファイル(平成30年): ・動物衛生と食品安全において、著しいデータギャップが存在。 ・HACCPタイプのシステムが実施された場合でも相当な懸念が特定。 ・寄生虫、カビ類、ウイルス、プリオン、抗菌剤耐性及び毒物類等の他のリスクは低い。 ・数種のリスクに関しては、更なるエビデンスが必要であることを強調。</p> <p>【スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)】 昆虫の喫食に関連する微生物学的及びアレルギー性リスクに関する報告書(平成30年)</p>
<p>⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)</p>

8(2) トランス脂肪酸

①提案理由（提案者記載のまま）

菓子パンやマーガリン、ケーキなど子供がよく口にする食品に多く含まれ、摂取により悪玉コレステロールの増加により心疾患のリスクが高まる事は、多くの科学的論文がある。アメリカでは全面規制されている事が健康被害が出ているという何よりの証拠であると考えられます。

また、慢性疾患になりやすい食品は、疾患との因果関係を明確にすることは、難しいと考えますが、可能性のあるものに関しては、注意喚起をもっと積極的に促すべきであると考えます。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

「食品に含まれるトランス脂肪酸」（平成24年）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

・平成16年度～(計5回)

・直近の審議の概要(平成28年度):

平成23年度「自ら評価」において対象案件となり、既に評価済みであったことから、「自ら評価」対象案件とはしなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

「日本人の食事摂取基準（2020年版）※」においては、摂取に関する参考情報を飽和脂肪酸の表の脚注として記載(「⑥ 参考情報」参照)。

※パブリックコメントを実施(令和元年9月時点)

【農林水産省】

・ 評価結果の通知前から、関連情報収集、摂取量調査等を実施し、ウェブページを通じて情報提供。

・ 評価結果の通知後も、含有実態調査を通じた、食品事業者による自主的な低減対策の効果の確認、国際的動向を含めた関連情報収集を実施し、ウェブページを更新。

・ 食品事業者、消費者等を対象としたセミナー等を実施。

【消費者庁】

「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」（平成23年2月）

⑤参考情報（主なもの）

【厚生労働省】

「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の飽和脂肪酸の表の脚注での記載:
日本人の大多数は、トランス脂肪酸に関する WHO の目標 (1%エネルギー未満) を下回っており、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は、飽和脂肪酸の摂取によるものと比べて小さいと考えられる。ただし、脂質に偏った食事をしている者では、留意する必要がある。トランス脂肪酸は人体にとって不可欠な栄養素ではなく、健康の保持・増進を図る上で積極的な摂取は勧められないことから、その摂取量は1%エネルギー未満に留めることが望ましく、1%エネルギー未満でもできるだけ低く留めることが望ましい。

【食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合】

トランス脂肪酸の摂取量を、総エネルギー摂取量の1%未満(約2gに相当)にするよう勧告(平成15年)。

【WHO】

加工食品を製造する過程で生成するトランス脂肪酸を減らすため行動計画"REPLACE"を発表するとともに、各国政府に対し、2023年までに加工食品を製造する過程で生成するトランス脂肪酸を減らすことを呼びかけ(平成30年)。食品業界に対し、トランス脂肪酸の低減に取り組む必要がある旨の声明の発表(令和元年)。

【EU】

「最終消費者向け食品及び小売り向け食品における、動物由来の脂肪に天然に存在するトランス脂肪酸以外のトランス脂肪酸の含有量は、脂質100gにつき2gを超えてはならない。」(官報、令

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中又は評価済み

8(3) アーモンド、カカオ等の木の実ナッツのアレルゲン

①提案理由（提案者記載のまま）

食品メーカーの品質保証業務を行っていますが、たまに海外に輸出したいとの顧客の要請を受け、国内と海外のアレルギー表示の義務が異なって戸惑うことが多く、特に木の実ナッツに感じることが多い。下記の事業報告書を読んでも木の実ナッツの有症事例の報告が多い。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成26年度～(計2回、アレルギー食品を含む食品)
- ・直近の審議の概要(平成27年度):
自ら評価案件として選定され、現在検討中。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【消費者庁】

食品表示法第四条第一項の規定に基づいて、特定原材料としてアレルゲンを含む食品に関する食品表示基準を設定。

<特定原材料(府令):表示義務(7品目)>

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

<特定原材料に準ずるもの(通知):表示を奨励(任意表示)(21品目)>

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、アーモンド等

⑤参考情報（主なもの）

【EFSA】

表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書(平成26年)

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み

8(4) グルテン (提案2件)

- ・グルテン(小麦タンパク質)の健康影響調査
- ・グルテン

①提案理由 (提案者記載のまま)

【提案理由1：グルテン(小麦タンパク質)の健康影響調査】

グルテンは腸内環境を悪化させていると言われており、それを抑えた食生活をするとう体調が良くなったとかアレルギー症状が改善したという情報が多く出てきている。
定量的かつ科学的な分析を行い、その真偽、健康への影響度合を明らかにしていただきたい。

【提案理由2：グルテン】

アレルギー症状の出現案件をよく耳にするようになった。また、グルテンフリーにした事で、体調改善(花粉症の改善や、慢性疲労の改善)が認められている例が多くなってきている。
また、パーキンソン病の方が多く摂取している事例を実際の医療現場で感じています。
不安を感じている人も多くなってきているので、健康被害についての影響についての調査をお願いしたい。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成26年度～(計2回、アレルギー食品を含む食品)
- ・直近の審議の概要(平成27年度):
自ら評価案件として選定され、現在検討中。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【消費者庁】

食品表示法第四条第一項の規定に基づいて、特定原材料としてアレルギーを含む食品に関する食品表示基準を設定。

<特定原材料(府令):表示義務(7品目)>

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

<特定原材料に準ずるもの(通知):表示を奨励(任意表示)(21品目)>

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、アーモンド等

⑤参考情報（主なもの）

【Codex委員会】

Codex規格(CODEX STAN 118-1979：グルテン不耐症の人向け特殊用途食品の使用に関する規格)において、グルテンの含有量が全体で20 mg/kg未満の食品について「グルテンフリー」の表示が可能としている(平成20年)。

【米国】

セリアック病の消費者への情報提供の観点から「グルテンフリー」表示規則を施行(平成26年)。

【EU】

グルテン不耐症者への情報提供の観点から「グルテン除去(gluten-free)」又は「低グルテン(very low gluten)」食品の表示要件を設定(平成26年)。

【EFSA】

表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書(平成26年)

⑥資料3－5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

評価中または評価済み

※アレルギーンとして評価中

8(5) カゼイン(乳タンパク質)の健康影響調査

<p>①提案理由（提案者記載のまま）</p> <p>カゼインは腸内環境を悪化させていると言われており、それを抑えた食生活をするとう体調が良くなったという情報が多く出てきている。 定量的かつ科学的な分析を行い、その真偽、健康への影響度合を明らかにしていただきたい。</p>
<p>②食品安全委員会での対応状況</p> <p>【食品健康影響評価】</p> <p>【過去の「自ら評価」での審議と概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成26年度～(計2回、アレルギー食品を含む食品) ・直近の審議の概要(平成27年度): 自ら評価案件として選定され、現在検討中。
<p>③最近における健康被害の発生状況</p>
<p>④リスク管理措置等</p> <p>【消費者庁】</p> <p>食品表示法第四条第一項の規定に基づいて、特定原材料としてアレルギーを含む食品に関する食品表示基準を設定。</p> <p><特定原材料(府令):表示義務(7品目)> えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)</p> <p><特定原材料に準ずるもの(通知):表示を奨励(任意表示)(21品目)> 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、アーモンド等</p>
<p>⑤参考情報（主なもの）</p> <p>【EFSA】</p> <p>表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書(平成26年)</p>
<p>⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)</p> <p>評価中または評価済み ※アレルギーとして評価中</p>

8(6) 日本人の食事摂取基準とナトリウム過剰摂取について

①提案理由（提案者記載のまま）

ナトリウムの過剰な摂取は高血圧、心臓病、脳卒中、腎臓病などに罹患する誘因とされているが大手の外出チェーンやC V S（1食あたりの重量を少なくしてナトリウム量を減じているだけ）以外では濃い味付けや地域的な食習慣などの影響により目標摂取量を遥かに超えた摂取量となっている。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成22年度～（計2回）
- ・直近の審議の概要(平成23年度):
食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている等として、「自ら評価」案件としなかった。

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

「日本人の食事摂取基準」において、目標量を算定

- ・2015年度版:
 - 18歳以上男性 8.0 g/日未満
 - 18歳以上女性 7.0 g/日未満
 - ・2020年版(策定ポイント):
 - 18歳以上男性 7.5g/日未満
 - 18歳以上女性 6.5g/日未満
- ※パブリックコメントを実施(令和元年9月時点)。

【農林水産省】

「安全で健やかな食生活を送るために～家庭でできること～No.4健康的な毎日を過ごすために」の中で食塩のとり過ぎについて注意喚起。

⑤参考情報（主なもの）

【厚生労働省】

国民健康・栄養調査：

年齢調整した食塩の摂取量の平均値(20歳以上)

(平成19年) (平成29年)

男性: 11.9 g/日 10.7g/日

女性: 11.0 g/日 8.9g/日

【WHO】

推奨量は食塩にして5g/日(平成24年)。

【EFSA】

目安量はナトリウムとして2.0g/日(令和元年)。

【米国医学研究所(IOM)】

「米国におけるナトリウム摂取を削減するための方策」を発表(平成22年)。米国人の平均ナトリウム摂取量は3,400mg/日で、食事ガイドラインにある2,300mg/日以下にするために新たな協調的取組が必要とし、FDAによる食品中に含まれるナトリウムの規定を提言。

⑥資料3－5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの）

8(7) カフェインレス（デカフェ）商品におけるカフェイン含有量

①提案理由（提案者記載のまま）

私はカフェイン過敏症で、普通のコーヒーを飲むと動悸・焦燥感・パニック発作が起きます。その為カフェインレス（デカフェ）コーヒーを愛飲しているのですが、以前購入した大手メーカーのカフェインレスコーヒーを飲んだ所、上記のような症状が起きました。

他のカフェインレスコーヒーでこういう事はないので、明らかにこれはカフェインレスではないのでは？と思い販売メーカーに問合せしてみました。

その返答は「豆を注文している会社から”カフェインレスコーヒー”を購入しているので、自社で加工しているわけではない」「表記の”カフェイン97%カット」とはその会社の提示している割合」「自社では買っているだけで納入後のカフェイン含有量などの検査は一切していない」「検査する部門・設備も無い」との返答でした。

表記を信頼して購入した身としてこの返答はとても恐ろしく、購入した粉は廃棄しました。

市販されているカフェインレス（デカフェ）コーヒーにはカフェイン含有量の明記は無く、明確な取り決めも無いと聞きます。

現在の状況では過敏症の方は元より、普段普通にコーヒーを飲めるが妊婦だからとカフェインレスにしている方は、飲んでも症状が出ないまま知らず知らずにカフェインを取るようになるかと思えます。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【ファクトシート】

「食品中のカフェイン」（平成23作成、平成30年更新）

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

- ・平成21年度～（計3回）
- ・直近の審議の概要(平成28年度、カフェイン):
積極的に情報収集、情報提供を行うこととした。

③最近における健康被害の発生状況

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(平成26年、20代男性)

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

「食品に含まれるカフェインの過剰摂取についてQ&A」

【農林水産省】

「カフェインの過剰摂取について」（H27年作成、H29年更新）

⑤参考情報（主なもの）

【EFSA】

カフェインの安全性に関する科学的意見書を公表(平成27年)。

【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(平成26年)。

【カナダ保健省】

子供の摂取基準を設定。

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの）

8(8) スパイス(特にナツメグについて)

①提案理由(提案者記載のまま)

ネットやテレビなどで「スパイスの効能」、「上手に使ってダイエット」などの情報が出ており、私自身も多めに使用する事が多かったのですが、調べてみると、シナモンやターメリック、コリアンダー、クミンを始め数々のスパイスの過剰摂取で墮胎、幻覚、肝障害、アナフィラキシーショックが起きる事、特にナツメグに関しては、幻覚、酩酊、致死量があると言う事に驚きました。

妊娠中には摂取しない方が良いスパイスが多い事もあまり知られていないと感じます。周囲の友人も「たくさん入れるとおいしいよね」と言う話を聞く事が多く、「スパイシーにするため」に安易に大量使いする危険が隣り合わせにあるのではないかと感じました。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

ナツメグ中毒を報告する論文によれば、昭和56年～平成30年で計9件。ナツメグを10g以上摂取した場合、ミリスチシンおよびエレミチンの代謝物による酸化酵素阻害作用や覚醒剤様の作用により中毒症状が発生すると言われている。

[日救急医学会関東誌39(2)平成29年]

④リスク管理措置等

⑤参考情報(主なもの)

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの)

9. 複数分野に関連するもの（ハザード別5件）

(1) 残留農薬、添加物が多種入っている遺伝子組換え食品の健康影響調査

①提案理由（提案者記載のまま）

基本個別に健康影響がチェックされ承認されているが、それぞれの承認数は千を超えており、遺伝子組換え食品についても200以上で、諸外国との比較でもダントツの数字である。

こういう状況にも関わらず、複合影響調査は十年以上前に添加物だけで考察されたのみで、不十分である。

過去のパブコメでも複合影響調査を提案してきたが、断る理由は「100の安全係数で除しており、国際的にも複合影響は見る必要がないし、複合影響を見ようとすればその組み合わせは膨大で実施は困難」という主旨だった。

承認数が1000の単位であることから、100の安全係数自体の「安全性」に疑問があるし、国際機関で複合影響を見なくて良いという背景には、これほどの数が認められることを想定していなかったのではないか。

組み合わせが膨大になるから全く調査しないというのは理由にならない。国民の健康を真剣に考えるなら、少しずつでも調査するのが当然ではないか？

全く健康影響の心配がないのであれば関連省庁の皆様で全ての承認物質上限量を毎日十年以上摂取していただき、その安全性を身をもってご証明いただきたく存じます。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

⑤参考情報（主なもの）

【経済協力開発機構(OECD)】

複数の化学物質への複合ばく露リスクを評価するための考察文書を発表(平成31年2月)

【JECFA/JMPR】

化学混合物の摂取リスク評価の専門家会議は、複合ばく露のリスク評価を行うべき化学物質の判断ポイント、及び評価のアプローチ案を提案(平成31年4月)。継続して議論の予定。

【EFSA】

・「複数の化学物質への複合ばく露のヒトの健康、動物衛生及び生態系リスク評価のための、調和化された手法に関するガイダンス」を発表(平成31年3月)

・「神経系への急性影響、及び甲状腺への慢性影響を及ぼす農薬の累積摂食リスクの判定に関する報告書案」等を発表(令和元年9月)。

⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

9(2) 残留農薬、添加物、遺伝子組換え食品の腸内細菌への影響調査

①提案理由（提案者記載のまま）	これら人工物が、ヒトの健康を司る腸内細菌にどのような影響を与えているかしっかり調査し、悪影響があれば禁止措置を取っていただきたい。
②食品安全委員会での対応状況	【食品健康影響評価】 【過去の「自ら評価」での審議と概要】
③最近における健康被害の発生状況	
④リスク管理措置等	
⑤参考情報（主なもの）	
⑥資料3-5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)	

9(3) タピオカの衛生管理

①提案理由（提案者記載のまま）

最近、特に若手年齢層の集まる■■■■(販売店名)等を始め、路地店頭でもタピオカを用いた飲料が注目されており、容器のポイ捨て等がしばしばニュースとして取り上げられている1)。

タピオカ原料については、主原料がキャッサバ芋であることから、国外から輸入されることが多い2)と思うが、輸入食品等の食品衛生法違反事例としては、平成20年に加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：タピオカ(FROZEN TAPIOCA PEARL(BLACK))が細菌数に関する成分規格不適合で当該食品の廃棄、積戻しが指示3)され、また同じ原料由来と考えられるボイルドキャッサバ（フィリピン産）では有毒有害物質であるシアン化合物が検出（平成13年）された事例4)が報告されている程度で、最近の報告事例は見当たらず、食品衛生法上の問題は顕在化していないと思われる。一方で、冒頭の■■■■(販売店名)内の某売り場でタピオカ入りの飲料を注文したところ、店頭の作業台上に置いてあるタピオカ原料は、周辺が汚れ、あまり衛生的とは言えない保管状態であった。

加工されたタピオカ原料はかなり糖度の高い状態で保存されていると推察されたので、短期的には微生物の繁殖等はないと推測されたが、昨今のタピオカブームを鑑みると、国内流通から一般市場店頭に至るまでのリスク管理の観点から、微生物的な保管管理条件等周知し、衛生指導をするべきではないかと思う。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・輸入するタピオカが食品衛生法に適合するものであることを確認。
- ・食品衛生法に基づく監視指導。
- ・食品衛生法におけるHACCPによる衛生管理について、平成30年6月の同法の改正により、総合衛生管理製造過程の承認制度から、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされた。
- ・関係団体と連携し、業態別の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成。

⑤参考情報（主なもの）

⑥資料3－5のⅢに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの）

9(4) シアン配糖体

9(5) 難消化性でんぷん

①提案理由（提案者記載のまま）

近年、タピオカの流行により以前では食されていなかった量のタピオカが消費されている。そのため、一部ではタピオカ不足であるとの情報がある。

今後、粗悪なタピオカが流通した場合に原材料のキャッサバがもつシアン配糖体が体に影響を及ぼす可能性が否定できない。

キャッサバそのものの加工品が出てくる可能性もある。日本でも基準を作成する必要があるのではないか。

また、タピオカは難消化性でんぷんが多く含まれており、タピオカを大量摂取した子供が腸に詰まらせてしまったという報道がある。

摂取様態になるかと思うが、こんにゃくゼリーのような案件にもなると思い提案する。

②食品安全委員会での対応状況

【食品健康影響評価】

関連すると思われるもの:

- ・「シアン(清涼飲料水の規格基準の改正)」(平成22年)

【過去の「自ら評価」での審議と概要】

③最近における健康被害の発生状況

④リスク管理措置等

【厚生労働省】

- ・食品衛生法により、毎年度策定される輸入食品監視指導計画に基づき、輸入食品等に係る検査を実施。
- ・「シアン化合物を含有する食品の取扱いについて」(平成30年6月14日付け食基発第1121001号・食監発第1121001号厚生労働省医薬局食品保健部基準課・監視安全課長連盟通知)
- ・「シアン化合物が検出されたタピオカでん粉の取扱いについて」(平成14年11月21日付け食基発第1121001号・食監発第1121001号厚生労働省医薬局食品保健部基準課・監視安全課長連名通知)

⑤参考情報（主なもの）

【WHO】

食品中の自然毒に関するファクトシートで、シアン配糖体を記載(2018年)。

【EFSA】

シアン配糖体に関する意見書(令和元年):

- ・シアン化物の急性参照用量(ARfD) を $20 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重。
- ・慢性リスクは評価不可能。

⑥資料3-5のIIIに基づく記載(「自ら評価」の対象ではないと考えられる理由)

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、摂取様態・使用方法に関するもの）