

平成23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調査審議結果について

番号	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	グラヤノトキシン	情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行う。	○ グラヤノトキシンの含有量及びその種類はつつじ科植物の属・種により異なるため、ヒトへの健康被害は、当該植物が優勢な地域でのみ想定され、これまで、日本国内では報告がないが、今後、情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行うべき。
2	アニサキス	感染防止のための情報提供を行う。	○ 魚介類を生食する習慣のある我が国では、アニサキス症の発生は諸外国に比べて非常に多いものの、危害要因等の把握の必要性は高くない。感染防止のための情報提供を行うべき。
3	ジアルジア	感染防止のための情報提供を行う。	○ ジアルジア症については、国内での発生は年間100例以下であり重篤例は報告されておらず、また、危害要因等の把握の必要性は高くない。感染防止のための情報提供を行うべき。
4	3-MCPD、3-MCPD脂肪酸エステル	今後、必要に応じ、ファクトシートを更新して、情報提供を行う。	○ 食品安全委員会が、平成22年3月25日にファクトシートを作成しているが、評価を行い得る程度の新たな知見は得られていない。今後、必要に応じ、ファクトシートを更新して、情報提供を行うべき。
5	ヒラメ毒（クドア・セプテンペンクタータ）	情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行う。	○ 厚生労働省の平成23年6月17日付け通知以上の知見はなく、評価を行い得る程度の新たな知見は得られていない。今後、情報収集に努め、必要に応じ、情報提供を行うべき。

※ 参考資料に掲げる案件のうち、過去に案件候補として調査審議されたが評価対象とはならなかったもので、新たな科学的知見が得られていないものを除いた上で、企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方（平成16年6月17日食品安全委員会決定）に規定する選定基準に照らし、上記の1から5までの案件に絞り込んだ。

＜平成23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)

平成23年度の「自ら評価」案件候補として寄せられた提案を整理した結果、提案件数は174件、ハザード(危害要因)数は186件(重複を含む。)である。

提案件数174件のうち、専門委員や関係機関から寄せられたものが21件、食の安全ダイヤルが6件、外部から寄せられたものが12件、モニター課題により寄せられたものが136件、モニター報告により寄せられたものが8件である。

ハザード(危害要因)数186件のうち、食品健康影響評価の対象となり得るものは166件である。また、そこから「評価中又は評価済み」と整理したハザード(危害要因)数を除いたもののうち、新規案件数は32件である。

1 ハザード(危害要因)の種類別の内訳

区分	件数(うち新規)
添加物	16件(5件)
農薬	3件(3件)
器具・容器包装	9件(3件)
化学物質・汚染物質	17件(3件)
微生物・ウイルス	5件(2件)
かび毒・自然毒等	12件(3件)
新開発食品	11件(7件)
その他	26件(6件)
評価中又は評価済みの案件	67件
案件候補外とした案件	20件
合計	186件(32件)

2 各項目について(対象案件)

項目	内容
分類	対象案件の情報源について、「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」に基づき、記載している。 分類については別紙参照。
評価課題/危害要因	提案者による記載どおりである。セルの背景に色が付いているものは新規に提案されたものを表している。
評価の必要性	提案者による記載どおりである。
危害要因に関する概要等	過去に案件候補として寄せられているものについては、昨年度までの会議資料等をベースに、昨年度以降に得られた新たな情報を追記している。
国内外の評価状況、管理状況等	過去に案件候補として寄せられているものについては、昨年度までの会議資料等をベースに、昨年度以降に得られた新たな情報を追記している。
除外事由	対象案件からの除外事由について、「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」に基づき記載している。 除外事由については別紙参照。

3 各項目について(案件候補の対象外とした案件)

項目	内容
評価の必要性	提案者による記載どおりである。
その他の提案者からの情報	提案者による記載どおりである。
対象外とした事由	「自ら評価」案件候補の対象外とした事由を記載している。

(別紙)

1 委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の分類について

情報の種類／分類	我が国で評価が行われていないもの	我が国において評価が行われているが、海外において再評価を行ったもの	評価要請があるもの
関係機関、マスメディア等の情報	1(1)	1(2)	—
食の安全ダイアル、食品安全モニター報告等の情報	2(2)	2(3)	2(1)
食品安全委員会への要望書等の情報	3(2)	3(3)	3(1)
外部募集により寄せられた情報	—	—	4

2 対象案件からの除外事由について

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場合	(1)
外部募集等により寄せられた情報で、人の健康に対し悪影響を及ぼすおそれがあることを示す具体的な出所や根拠が示されておらず、また、食品安全委員会においても確認できない場合	(2)
過去に企画等専門調査会(平成23年9月30日以前は、企画専門調査会)で調査審議されたが対象候補にならなかったもの、又は対象候補として食品安全委員会に報告されたが、調査審議の結果、食品健康影響評価を行うこととならなかったもので、その後、新たな科学的知見が得られていない場合	(3)
食品健康影響評価を行うことが技術的に困難な場合	(4)

＜平成23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)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
1	添加物	2(1)	既存添加物	これまでに評価されていない	・国際機関や欧州では食品添加物の再評価を実施しているが、日本では消費者の関心は高い一方、古い時代に指定された添加物に関するリスク評価の概要(再評価等が実施されているか、又は、再評価の評価日程等)が整理した形で公開されていない。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：既存添加物については、安全性の見直しを推進するとともに、問題のある添加物を名簿から削除し、規格基準の設定を行っている。なお、安全性が確認された添加物については、薬事・食品衛生審議会において報告している。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：個別の添加物の安全性、規格等を審議、決定がなされている。 	(1) (2) (3)
2	添加物	2(1)	食品添加物の複合影響	単体による評価はありますが、複合されている食品への被害、安全も同等かどうかの判断	・英国等諸外国で、清涼飲料水中の安息香酸(保存料)とアスコルビン酸(酸味料、酸化防止剤)がある条件下で反応しベンゼンが生成すること、市販製品中にベンゼンが低濃度検出されること等が公表され、英国等ではベンゼン10ppbを超える製品の自主回収が要請された。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。評価要請があった食品添加物については、当該物質毎に食品健康影響評価を実施しているが、当該物質が他の物質と食品中に複合的に含まれる場合の評価は実施していない。平成18年度食品安全確保総合調査において、「食品添加物の複合暴露による健康影響については、多数の添加物が使用されていても、実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、理論的な可能性の推定にとどまるものである。ただちにリスク評価を行う必要のある事例も現時点ではなく、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が顕著に出ている事例は見出されなかった。」とのまとめがなされている。ホームページ上にQ&Aを公表(H20(2008))。 ・厚生労働省：市場に流通する清涼飲料水の市販品で、安息香酸とアスコルビン酸が添加されている31品目について、ベンゼンの含有量の分析検査をしたところ、DHCの製品から73.6ppbのベンゼンが検出されたと発表した。また、ドリンク剤21製品の調査では、小林薬学の製品から15.4ppbのベンゼンが検出されている。さらに、厚生労働省の要請による自主調査によりキッコーマンの製品からも17ppbを検出したため、自主回収を行った。 <p>厚生労働科学研究費等により種々の研究を実施してきたところであるが、これらでは、相乗的な悪影響は確認されていない。</p> <p>「清涼飲料水中のベンゼンに関するQ&A」を公表し、清涼飲料水中のベンゼンについての情報を提供(2006)。</p> <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・海外において食品添加物の複合影響評価を実施した例はない。 	(1) (3)
3	添加物	2(1)	人工甘味料の再安全評価	腹部膨満感と下痢	・天然ではない甘味料を一般に人工甘味料というが、我が国では食品添加物として指定され使用が認められているもののみが流通している。必要に応じて規格や基準が定められている。原則として使用添加物には表示義務がある。砂糖代替食品、飲料、菓子、酒、醤油等に使用されている。 最近では、キシリトールのように、低カロリーの理由ばかりではなく、虫歯予防の調製など、健康機能をもった甘味料もある。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：厚生労働省が食品添加物指定等の検討をする際に依頼された場合に行われる。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：使用制限のある甘味料については、調査を行い一日摂取許容量(ADI)比を推測する等管理が行われている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)等：評価を行っている。 ・サイクラミン酸のように、日本で認めていない甘味料が利用されている場合がある。 	(1) (3)
4	添加物	2(1)	甘味料(ステビア)	頭痛、めまい、筋痛、しびれなどの報告があります	・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。代表的な甘味成分はステビオサイド。)及びステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。)が既存添加物名簿記載品目リストに指定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：2004年に通常の摂取量なら安全性の問題はないと評価したが、糖尿病患者や高血圧患者に対する潜在的な薬理作用に注目し、さらなる科学的根拠を収集して2007年に再評価を行うこととした。 ・香港食物環境衛生署食物安全センター：香港では、ステビオサイドは甘味料として認可されていないが、健康な者が一般的な量を摂取しても安全性の問題はない。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ステビア甘味料を高甘味度甘味料として多種の食品に使用出来るよう現行コードの改定を申請され、FSANZとしては、申請された最大値への暴露について評価した結果、公衆衛生上問題はないとの結論に達した。2011年に、アイスクリーム、水ベースの飲料、醸造清涼飲料、機能性飲料及び味付き豆乳飲料については200mg/kg、プレーン豆乳飲料については100mg/kgに引き上げる申請を認可した。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 ・厚生労働省：甘味料として使用される「ステビア抽出物」は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度厚生科学研究報告)において、発がん性試験や催奇形性試験・繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は(ステビア工業会推定)約150トン程度。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーデックス委員会：食品中のステビオサイドについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等：使用を許可。 ・米国：添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。 	(1) (3)
5	添加物	2(1)	新甘味料(ステビア等)	低年齢には不必要砂糖との比較から提案	・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。代表的な甘味成分はステビオサイド。)及びステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。)が既存添加物名簿記載品目リストに指定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：2004年に通常の摂取量なら安全性の問題はないと評価したが、糖尿病患者や高血圧患者に対する潜在的な薬理作用に注目し、さらなる科学的根拠を収集して2007年に再評価を行うこととした。 ・香港食物環境衛生署食物安全センター：香港では、ステビオサイドは甘味料として認可されていないが、健康な者が一般的な量を摂取しても安全性の問題はない。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ステビア甘味料を高甘味度甘味料として多種の食品に使用出来るよう現行コードの改定を申請され、FSANZとしては、申請された最大値への暴露について評価した結果、公衆衛生上問題はないとの結論に達した。2011年に、アイスクリーム、水ベースの飲料、醸造清涼飲料、機能性飲料及び味付き豆乳飲料については200mg/kg、プレーン豆乳飲料については100mg/kgに引き上げる申請を認可した。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 ・厚生労働省：甘味料として使用される「ステビア抽出物」は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度厚生科学研究報告)において、発がん性試験や催奇形性試験・繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は(ステビア工業会推定)約150トン程度。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーデックス委員会：食品中のステビオサイドについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等：使用を許可。 ・米国：添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
6	添加物	2(2)	ステビア	最近少子化が問題になっているが、自分はいろいろな食品に使用されている既存添加物である「ステビア」も原因の一つではないかと考えている。 日本の人口を増やすためにも、ステビアを安易に使用しないように国で指導してほしい。天然だから安全というわけではないだろう。 国でもステビアの安全性について評価してほしい。	・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。代表的な甘味成分はステビオサイド。)及びステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。)が既存添加物名簿収載品目リストに指定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA): 2004年に通常の摂取量なら安全性の問題はないと評価したが、糖尿病患者や高血圧患者に対する潜在的な薬理作用に注目し、さらなる科学的根拠を収集して2007年に再評価を行うこととした。 ・香港食物環境衛生署食品安全センター: 香港では、ステビオサイドは甘味料として認可されていないが、健康な者が一般的な量を摂取しても安全性の問題はない。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ): ステビア甘味料を高甘味度甘味料として多種の食品に使用出来るよう現行コードの改定を申請され、FSANZとしては、申請された最大値への暴露について評価した結果、公衆衛生上問題はないとの結論に達した。2011年に、アイスクリーム、水ベースの飲料、醸造清涼飲料、機能性飲料及び味付き豆乳飲料については200mg/kg、プレーン豆乳飲料については100mg/kgに引き上げる申請を認可した。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 ・厚生労働省: 甘味料として使用される「ステビア抽出物」は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度厚生科学研究報告)において、発がん性試験や催奇形性試験・繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は(ステビア工業会推定)約150トン程度。 〈海外〉 ・コーデックス委員会: 食品中のステビオサイドについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等: 使用を許可。 ・米国: 添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。	(1) (3)
7	添加物	2(1)	亜硝酸塩等の発色剤	発がん性があると何十年前から言われている	・亜硝酸塩は、我が国では、亜硝酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物としてチーズ、清酒、食肉製品、鯨肉ベーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれんそう等一部の野菜に含まれている硝酸塩が、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC): 発がん性に関する評価 硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発ガン物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそらく人に対して発ガン性あり)に分類されている(2010)。	〈国内〉 ・食品安全委員会なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省: 食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・農林水産省: 一次産品に含まれる硝酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤はリスク管理の対象外)。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA): ADI設定(1995)。亜硝酸塩・硝酸塩の人の摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はないとされている。 ・欧州連合(EU): ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。	(1) (3)
8	添加物	2(1)	亜硝酸塩	生体中に取り込まれた亜硝酸塩は、アミノ化合物と反応して、発癌物質であるニトロソアミンに変化する FAOとWHOは亜硝酸塩の量を限定していないが、EUでは1997年から基準値を定めている	・亜硝酸塩は、我が国では、亜硝酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物としてチーズ、清酒、食肉製品、鯨肉ベーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれんそう等一部の野菜に含まれている硝酸塩が、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC): 発がん性に関する評価 硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発ガン物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそらく人に対して発ガン性あり)に分類されている(2010)。	〈国内〉 ・食品安全委員会なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省: 食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・農林水産省: 一次産品に含まれる硝酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤はリスク管理の対象外)。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA): ADI設定(1995)。亜硝酸塩・硝酸塩の人の摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はないとされている。 ・欧州連合(EU): ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。	(1) (3)
9	添加物	2(1)	発色剤(亜硝酸ナトリウム)	ニトロソアミンが発がん性物質である	・亜硝酸塩は、我が国では、亜硝酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物としてチーズ、清酒、食肉製品、鯨肉ベーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれんそう等一部の野菜に含まれている硝酸塩が、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC): 発がん性に関する評価 硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発ガン物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそらく人に対して発ガン性あり)に分類されている(2010)。	〈国内〉 ・食品安全委員会なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省: 食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・農林水産省: 一次産品に含まれる硝酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤はリスク管理の対象外)。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA): ADI設定(1995)。亜硝酸塩・硝酸塩の人の摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はないとされている。 ・欧州連合(EU): ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。	(1) (3)
10	添加物	2(1)	トレハロース	子供が好きなお菓子類に多く使用されているため	・独立行政法人国立健康・栄養研究所: ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail584lite.html トレハロースは、2分子のD-グルコースが結合した非還元性の二糖であり、きのこをはじめ種々の菌、酵母などに存在する。デンプンの劣化防止や冷凍時のタンパク質の変性防止などの目的で食品に利用されている。甘味はショ糖の50%であるが、体内では消化吸収されエネルギー(4kcal/g)となる。一般に食品添加物(製造用剤、低甘味料)として使用が認められている。俗に、「虫歯を防ぐ」などといわれているが、ヒトでの有効性・安全性については信頼できるデータは見当たらない。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省: 食品衛生法で既存添加物として管理。 〈海外〉 ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA): 第55回会議(2000年)において、ADI設定“not specified(特定しない)”が設定された。 ・米国食品医薬品庁(FDA): GRAS(Generally Recognized As Safe: 一般的に安全な物質)として評価(2000)。	(1) (2) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
11	添加物	2(1)	安息香酸ナトリウム	食べ合せによっては、黄色4号の含まれる食品(同時に摂取した場合の評価をする。(危険性を周知する))	・安息香酸ナトリウムは、安息香酸の水溶性のナトリウム塩で、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、醤油等に保存料として使用されている。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。平成20年の添加物部会で、FSAの研究調査及びそのEFSAでの評価について審議し、我が国においては今回特段の対応の報は行わない、今後新たな知見が得られた場合には、改めて検討する、とされた。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：1999年に設定された安息香酸及びその塩類に対するグループADIの0～5mg/kg体重/日を維持した(2001)。 ・英国食品基準庁(FSA)：FSAのみが、FSAの委託研究により、特定着色料と保存料である安息香酸ナトリウムの混合物の摂取により、子供の多動性障害の増加に関連する可能性があることが示されたとして、業界向けガイドラインを発行し当該着色料を含まない食品を開発するよう推奨している。 	(1) (2) (3)
12	添加物	4	グルタミン酸ナトリウム	グルタミン酸ナトリウムは、調味料としてよく使われていますが、ウイキペディア等の情報によると、その安全性については、よく分からないと思われるので、これを明らかにする必要がありますかと思えます。	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/ グルタミン酸はアミノ酸の一つで、昆布のうまみ成分として調味料に広く使用されている。生体内では脳内での含量が高く、神経情報伝達に関与している。俗に「脳の代謝を促す」「うつを改善する」といわれているが、ヒトでの有効性については信頼できる十分なデータは見当たらない。安全性については、通常の食事に含まれる量を摂取する場合は安全である。大量摂取では精神障害や不眠様症状などを引き起こす可能性があるため避けた方がよい。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：L-グルタミン酸ナトリウムは食品衛生法において食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、ヒトの一日摂取許容量(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。) 	(1) (2)
13	添加物	2(1)	グルタミン酸ナトリウム	緑内障にかかっているという話を聞いたことがあるため	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/ グルタミン酸はアミノ酸の一つで、昆布のうまみ成分として調味料に広く使用されている。生体内では脳内での含量が高く、神経情報伝達に関与している。俗に「脳の代謝を促す」「うつを改善する」といわれているが、ヒトでの有効性については信頼できる十分なデータは見当たらない。安全性については、通常の食事に含まれる量を摂取する場合は安全である。大量摂取では精神障害や不眠様症状などを引き起こす可能性があるため避けた方がよい。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：L-グルタミン酸ナトリウムは食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、ヒトの一日摂取許容量(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。) 	(1)
14	添加物	2(1)	アミノ酸(グルタミン酸ナトリウム)	脳に悪影響、味覚マヒ	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/ グルタミン酸はアミノ酸の一つで、昆布のうまみ成分として調味料に広く使用されている。生体内では脳内での含量が高く、神経情報伝達に関与している。俗に「脳の代謝を促す」「うつを改善する」といわれているが、ヒトでの有効性については信頼できる十分なデータは見当たらない。安全性については、通常の食事に含まれる量を摂取する場合は安全である。大量摂取では精神障害や不眠様症状などを引き起こす可能性があるため避けた方がよい。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：L-グルタミン酸ナトリウムは食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、ヒトの一日摂取許容量(ADD)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。) 	(1)
15	添加物	2(1)	グリシン	日常的に摂取(食事)している手頃な食材	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/ グリシンは分子量が一番小さくも単純な構造のアミノ酸であり、セリンから生合成可能である。グリシン自体の作用というよりも、ヘモグロビンや肝臓中の酵素などの構成成分としての役割が重要である。ヒトでの有効性については、統合失調症や発作に対して一部で有効性を示唆するデータがある。安全性については、適切に使用すれば経口摂取および外用で安全性が示唆されている。妊娠中・授乳中の安全性については、信頼できる十分なデータがないので使用は避ける。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。(分類：調味料・強化剤) <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：現在の添加物としての摂取量では、安全性に懸念はないとして、ADI(一日摂取許容量)を設定していない(2004)。 	(1) (2)
16	添加物	2(1)	グリシン	現在、甘味料としての用途だが、二次効果の「保存性」が本来の目的では？	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail608lite.html グリシンは分子量が一番小さくも単純な構造のアミノ酸であり、セリンから生合成可能である。グリシン自体の作用というよりも、ヘモグロビンや肝臓中の酵素などの構成成分としての役割が重要である。ヒトでの有効性については、統合失調症や発作に対して一部で有効性を示唆するデータがある。安全性については、適切に使用すれば経口摂取および外用で安全性が示唆されている。妊娠中・授乳中の安全性については、信頼できる十分なデータがないので使用は避ける。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。(分類：調味料・強化剤) <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：現在の添加物としての摂取量では、安全性に懸念はないとして、ADI(一日摂取許容量)を設定していない(2004)。 	(1) (2)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
17	農業	2(1)	臭化メチル	世界が発がん性を指摘している食品をいまだに効果があるからとして使い続けていること	・オゾン層を破壊する物質に関するモントリオール議定書締約国会合で、フロンなどと同様にオゾン層破壊物質として指定されている。 ・環境省：化学物質の環境リスク評価 第1巻 http://www.env.go.jp/chemi/report/h14-05/chap01/03/18.pdf ヒトへの影響としては、主に燻蒸作業及び有機合成作業における暴露で神経系及び非神経系(肺、鼻腔粘膜、腎臓、眼、皮膚)への影響が報告されており、この際の主たる暴露経路は吸入と皮膚接触である。 古い木造家屋で穿孔虫を駆除するために燻蒸作業が行われた際、作業の後で家屋の通風に従事した作業者に中毒患者が発生した事例では、作業中より嘔吐、窒息感があり、運動失調から四肢ないし全身の痙攣、入院中にてんかん様発作がみられている。 ・国際がん研究機関(IARC):発がん性に関する評価グループ 3(ヒトに対する発がん性については分類できない)に分類されている。	〈国内〉 ・食品安全委員会の評価状況：なし。 ・農林水産省：検査用途及び不可欠用途(臭化メチルが必要不可欠な処理)を除き、H17(2005)までに使用を全廃。現在、不可欠用途については、土壌くん蒸用(キュウリ、スイカ、メロン、トウガラシ類及びショウガ)及び収穫物くん蒸用(クリ)でのみ使用を認めている。 地球環境保護の観点から、不可欠用途であっても使用を全廃すべきという近年の国際的な動きを受け、H20(2008)に「不可欠用途臭化メチルの国家管理戦略」を策定。H25(2013)には土壌くん蒸用、H26(2014)には収穫物くん蒸用の全廃を予定しており、臭化メチル全廃に向け、代替技術の開発・普及に取り組んでいるところ。 〈海外〉 ・国連のオゾン層を破壊する物質に関するモントリオール議定書締約国会合で、フロンなどと同様にオゾン層破壊物質として指定。ただし、技術的・経済的に適切な代替手段がなく、かつ、臭化メチルを使用できなくなるにより著しい損害がある場合は、各国の申請に基づき、議定書の技術・経済評価パネル(TEAP)の評価を踏まえ、締約国会合での承認を経て、不可欠用途として使用が認められることとされている。2010年11月8日～12日に開催された会合で、各国申請の使用数量、代替技術等についても議論されている。 ・モントリオール議定書により、2005年に不可欠用途を除き全廃されており、不可欠用途についても代替技術の開発等により2013年を目途に廃止される予定となっている(ただし、検査用途については規制対象外)。 ・不可欠用途及び検査用途については農林水産省への申請が必要であり、農林水産省で適切にリスク管理が行われるとともに、この結果はモントリオール議定書締約国会議にも報告されており、国際的にも適切に管理されている。	(1)
18	農業	2(1)	木酢液等	農業ではなく、使用量も回数も決まっていなため、何の情報もない	・林野庁 木材を炭化する際の煙から採取した木酢液や竹酢液(木酢液等)は、その主成分である酢酸のほか約200種以上の成分を含んでいる。これらの成分の中には、殺菌作用のあるものや、土壌の中の有用な微生物を増殖させる働きをするものが含まれ、特に有機農業の分野で注目されている。 木酢液等は、養豚・養鶏場などの畜舎、犬小屋、家庭ごみなどの消臭用、入浴剤として利用されたり、木酢液を蒸留・精製したくん液は、食品添加剤としてハム・ソーセージなどの食品加工にも利用されている。	〈国内〉 ・食品安全委員会の評価状況：なし。 ・農林水産省：木酢液の成分である多環芳香族炭化水素については、優先的にリスク管理を行う有害化学物質としてリストに掲載。 ・林野庁：有機農業(有機JAS)の土壌改良資材として使用できるが、農業取締法における特定防除資材の指定に向けて、安全性などに関する試験データの収集が進められている。また、関係団体は、品質や成分のばらつきのない安全な木酢液等を提供できるよう認証協議会を設置し、規格の統一と認証システムの運用を図るための準備を進めているところ。 ・現在、特定農業の指定に向け、林野庁及び関係団体が中心となって規格の統一等についての検討が行われていること、また、農業取締法に基づく特定農業にかかる合同会合において、安全性に関する情報収集が行われており、合同会合により承認された段階で食品安全基本法に基づく評価要請が来るものである。 〈海外〉 ・農業としての利用や食品に関連する公的機関による情報は見当たらない。	(2) (4)
19	農業	1(1)	農業の不活性成分	本来、専門調査会で議論すべきものなのかもしれないが、企業秘密等の理由により、議論されていないが、EPAでは基準を定めているという情報があるため。	・社団法人日本植物防疫協会：農業用語辞典 農業の製剤とは、有効成分である原体に希釈剤やアジュバントなどの補助剤を加え用途に応じた有効成分の生物学的利用能などをより高めるために、その目的に沿った性状や形態に製造加工されたもの、としている。また、製剤化の主な目的は、農業を使用しやすい形にし、かつ、効力を最大限発揮させることであり、また、人畜等への安全性の確保や環境汚染の防止を図り、さらに作業性の改善や省力化を狙うことなどである、としている。	〈国内〉 ・食品安全委員会の評価状況：なし。 ・農林水産省：農業は農業取締法に基づいて審査し、登録されているが、企業秘密に当たる情報については公開していない。農林水産省では製剤の安全性評価が行われており、リスク管理が適切になされている。 〈海外〉 ・米国環境保護庁(EPA)：農業の不活性成分を公表することで、公衆衛生及び環境保護の強化、危険な不活性成分の使用抑制などが期待されており、公表に関して、広くパブリックコメントを受け付けている(2009)。 ・米国では、農業製剤における有効成分を除く成分は、全て不活性成分と分類されている。不活性成分は、必ずしも無毒であるとはしておらず、個別に申請をして認可を得る必要がある。既に認可された不活性成分のリストも公表されている。 ・経済開発協力機構(OECD)：将来的な検討の必要性はあるが、早急に取り組むべき課題ではないと整理されている。	(1) (2) (4)
20	器具・ 容器包装	2(1)	調理器具一般	調理後数時間たつと汁の中に突起物が見られる(結石の様である状態)	・調理器具は鉄、アルミニウム、テフロンなど、様々な物質で作られており、調理器具からの溶出が消費者の懸念となっている。	(以下は調理器具一般について記載している。アルミニウムについては食品安全委員会において評価中である。) 〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法で合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において溶出試験として重金属や過マンガン酸カリウム消費量に係る規格が設定。フライパンやラップなどの器具・容器包装については、製造業者が製品の使用方法に応じて耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもある。 現在の食品衛生法における規制対象は販売、製造、輸入及び営業上使用時の器具・容器包装であって、消費者において使用された後のものは対象ではないが、溶出試験等の規格試験は使用時の温度、用途等を考慮して条件等が設定。 〈海外〉 ・世界各国において、食品に接触する材料の評価や規制を実施している。 ・米国環境保護庁(EPA)：PFQA及びその塩の暴露によるヒトの健康影響の可能性についてのリスク評価書案を公表したが、使用したデータには多くの不確実性がある等の理由から、最終評価書は未公表(2005)。一方、世界の当該製品製造メーカー8社と協定を結び、2015年までに削減を達成する方向へと動いている。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品中における24種の金属及び他の物質の濃度測定調査。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「日用品」委員会において、調理器具からの溶出について検討している。食品接触材料についてQ&Aを公表している(2011)。	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
21	器具・ 容器包 装	2(1)	食品包装容器全般	コンビニエンスストアのお弁当など、表示通りにレンジ加熱しても容器が変形することがあり不安	・食品包装容器は様々な物質で作られており、容器からの溶出が消費者の懸念となっている。 ・合成樹脂の原料には、発がん物質など反応性の高い化学物質があり、それらの一部は重合時に未反応のまま合成樹脂中に残存する。また、添加剤や不純物の中にも、様々な有害性が指摘されているものがある。このように、器具・容器包装に含有されるこれらの物質は、食品と接触して使用される際に、食品に移行して人に摂取される可能性がある。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法で合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において溶出試験として重金属や過マンガン酸カリウム消費量に係る規格が設定。フライパンやラップなどの器具・容器包装については、製造業者が製品の使用方法に応じて耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもある。 現在の食品衛生法における規制対象は販売、製造、輸入及び営業上使用時の器具・容器包装であって、消費者において使用された後のものは対象ではないが、溶出試験等の規格試験は使用時の温度、用途等を考慮して条件等が設定。 ＜海外＞ ・世界各国において、食品に接触する材料の評価や規制を実施している。 ・米国環境保護庁(EPA)：PFOA及びその塩の暴露によるヒトの健康影響の可能性についてのリスク評価書を公表したが、使用したデータには多くの不確実性がある等の理由から、最終評価書は未公表(2005)。一方、世界の当該製品製造メーカー8社と協定を結び、2015年までに削減を達成する方向へと動いている。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品中における24種の金属及び他の物質の濃度測定調査。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「日用品」委員会において、調理器具からの溶出について検討している。食品接触材料についてQ&Aを公表している(2011)。	(1) (3)
22	器具・ 容器包 装	2(1)	クッキングトイ全般	実際に調理を行うものなので、おもちゃとしてではなく調理器具として評価するべきではないか	・調理器具・食品包装容器は様々な物質で作られており、容器からの溶出が消費者の懸念となっている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：食品衛生法において、指定おもちゃ及び調理器具のいずれにおいても、適用される規格に適合しないものは販売等が禁止されている。 ＜海外＞ ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：おもちゃからの有害元素の溶出について意見書を提出(2007)。個々の元素について一日摂取許容量(ADI)などが存在する場合には、それらを考慮すべき、としている。 ・カナダ保健省：フタル酸に関するファクトシートにおいて、ビニール製のよだれ掛けなど、子供が舐めたり噛んだりしないよう親に注意を促している(2011)。	(1)
23	器具・ 容器包 装	2(1)	合成樹脂製器具、容器包装の高温度帯における健康影響評価(シリコンなど)	現在の規格基準では、揮発性化学物質の把握が困難である	・シリコン樹脂は耐熱・耐寒・耐薬品性に優れ、台所用品等に使用されている。 ・調理器具としてシリコン製品が製造・販売・使用されているが、高温(オープン200℃以上、レンジ700ワット)で使用可能となっているものの、高温時の溶出物質が食品の中に入り込む事はないか、またそのもの人体への健康影響はないか、消費者から懸念されている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装は、食品衛生法において規格基準が設定。シリコンゴム製品は、ゴム製の器具又は容器包装として溶出試験について規格が設定されている。高温で使用されるゴム製の器具又は容器包装について分析調査を実施。 ＜海外＞ ・欧州連合(EU)：EC規則適用「ヒトの健康及び食品の品質及び特性に影響を与える量が溶出してはならない」。研究プロジェクトでは、シリコンオリゴマー溶出は低い量だったと報告(2004)。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品に接触するシリコン製品の実態を研究調査(2005)。	(1) (3)
24	器具・ 容器包 装	2(1)	シリコン	電子レンジなど高温で使用する器具から食品への移行が心配される物質は溶出しなにか	・シリコン樹脂は耐熱・耐寒・耐薬品性に優れ、台所用品等に使用されている。 ・調理器具としてシリコン製品が製造・販売・使用されているが、高温(オープン200℃以上、レンジ700ワット)で使用可能となっているものの、高温時の溶出物質が食品の中に入り込む事はないか、またそのもの人体への健康影響はないか、消費者から懸念されている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装は、食品衛生法において規格基準が設定。シリコンゴム製品は、ゴム製の器具又は容器包装として溶出試験について規格が設定されている。高温で使用されるゴム製の器具又は容器包装について分析調査を実施。 ＜海外＞ ・欧州連合(EU)：EC規則適用「ヒトの健康及び食品の品質及び特性に影響を与える量が溶出してはならない」。研究プロジェクトでは、シリコンオリゴマー溶出は低い量だったと報告(2004)。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品に接触するシリコン製品の実態を研究調査(2005)。	(1) (3)
25	器具・ 容器包 装	2(2)	シリコンスチーマー	最近電子レンジに入れて温めて使用する「シリコンスチーマー」という商品が汎山販売されているが、安全性についてはどのようになっているか。	・シリコン樹脂は耐熱・耐寒・耐薬品性に優れ、台所用品等に使用されている。 ・調理器具としてシリコン製品が製造・販売・使用されているが、高温(オープン200℃以上、レンジ700ワット)で使用可能となっているものの、高温時の溶出物質が食品の中に入り込む事はないか、またそのもの人体への健康影響はないか、消費者から懸念されている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装は、食品衛生法において規格基準が設定。シリコンゴム製品は、ゴム製の器具又は容器包装として溶出試験について規格が設定されている。高温で使用されるゴム製の器具又は容器包装について分析調査を実施。 ＜海外＞ ・欧州連合(EU)：EC規則適用「ヒトの健康及び食品の品質及び特性に影響を与える量が溶出してはならない」。研究プロジェクトでは、シリコンオリゴマー溶出は低い量だったと報告(2004)。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品に接触するシリコン製品の実態を研究調査(2005)。	(1) (3)
26	器具・ 容器包 装	2(1)	フッ素樹脂	加工がはげるので、かなりの量が溶出していると思うから	・日本弗素樹脂工業界：ふっ素樹脂Q&A 通常、フライパンなどにはフッ素樹脂などで最も生産が多いポリテトラフルオロエチレン(四フッ化エチレン樹脂、PTFE)を使用している。 ・台湾(財)中華民国消費者文教基金会：「テフロンコーティング：検査により有害性を証明」と題するリリース中で、テフロンコーティング鋼の検査結果を公表。 テフロンコーティング(ポリフッ化エチレン)はフライパンなどの調理器具のコーティング素材として使用されている。 テフロンコーティングは剥がれ落ちやすいため、消費者は暴露の危険性がある。 テフロンコーティングは、純粋な四フッ化エチレン樹脂ではなく、炭素、フッ素、アルミニウム、ケイ素、硫黄等の様々な化学物質が検出されたうえ、リスクの高い有機化合物が含まれていた、としている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010)：ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法においてテフロン加工に特化した規格は設定されていないが、合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において溶出試験として重金属や過マンガン酸カリウム量に係る規格が設定されている。 ＜海外＞ ・英国食品基準庁(FSA)：食品中における24種の金属及び他の物質の濃度測定調査(2009)。 ・米国：世界の当該製品製造メーカー8社と協定を結び、2015年までに削減を達成する方向へと動いている(2006)。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「日用品」委員会において、調理器具からの溶出について検討している。消費者向け情報「焦げ付き防止コーティング調理器具に関するQ&A」において、「コーティング材に(テフロンという商標で知られる)ポリテトラフルオロエチレン(PTFE)がよく使用される。加熱し過ぎる(360℃以上)とPTFEから有害な蒸気が発生するが、適切に使用した場合にはリスクはない。過熱を避けるために、調理器具を空で3分以上加熱しないこと。はがれ落ちたコーティングの薄片を飲み込んだとしても、体に吸収されず排泄されるため、体に有害な影響はない」としている。	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
27	器具・ 容器包 装	2(1)	ベンゾトリアゾール 等	プラスチック製品を 通して蓄積されると の情報あり	・環境省：2-(2H-1, 2, 3-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4, 6-ジ-tert-ブチルフェ ノールについて http://www.env.go.jp/press/file_view.php?serial=10330&hou.jid=8957 プラスチック製品等の紫外線吸収剤に用いられている。主として肝臓に毒性があり、継続的 に摂取される場合には人の健康を損なうおそれがある、としている。 ・オーストラリア政府：Benzotriazole Dodecyl p-Cresolの評価 受容できないヒトの健康リスクはもたらさないとされている。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・経済産業省・厚生労働省・環境省の合同審議会(H17(2005)年11月)において「継続的に摂取される場合には人の健康を損 なうおそれがある」可能性が示唆されたことを受け、国内では、2006年1月以降、製造・販売は行われていない。また、輸入を 制限すべき製品を指定している。 ・環境省：平成17年度化学物質環境実態調査の結果(水質：44地点中4地点で検出。最大検出濃度30ng/L) ・2-(2H-1,2,3-ベンゾトリアゾール-2-イル)-4,6-ジ-tert-ブチルフェノールについて、化学物質の審査及び製造等の規制に關 する法律において、難分解性、高蓄積性により、第一種監視化学物質に指定(2004年9月)。2007年に第一種特定化学物質に 指定された。	(1)
28	器具・ 容器包 装	2(1)	塩ビモノマー	当方にはわかりま せんし、10年前に 日本国内では解決 済なのでしょ うか (塩ビ手袋使用禁 止 など)	・一般財団法人 環境情報センター：EIOネット「環境用語集」 http://www.eic.or.jp/ecoterm/?act=view&serial=3992 塩化ビニルは、別名クロロエチレン(CH ₂ =CHCl)とも呼ばれ、ポリ塩化ビニル樹脂の合成原 料である。これを重合させたポリ塩化ビニル(ポリマー)またはその樹脂を塩化ビニル(塩ビ)と 呼ぶ慣習があることから、混乱を避けるためにモノマーである塩化ビニルは塩化ビニルモノ マーという名称で呼ばれることが多い。化学物質排出把握管理促進法(1999)に基づく化学物 質排出移動量届出(PRTR)制度によれば、環境への排出移動量の90%以上が大気への排出 である。 ・国際がん研究機関(IARC)：発がん性に関する評価 グループ 1(ヒトに対する発癌性が認められる)に分類されている。 ・世界保健機関(WHO)：環境影響基準215 一般消費者への塩ビモノマーの暴露は非常にわずかであると記載されている(1999)。暴露経 路は主に塩ビモノマー(VC)で汚染された空気の吸入によるもの(0~2.1mg/m ³ の汚染空気を 23m ³ 吸入すると、0~48.3mg/人/日)で、英国で実施された食品サーベイランスで、1974年に 1.3μg/日/人、1978年で0.02μg/日/人であった。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：食品衛生法により塩化ビニルモノマーについての規格が設定されている。規格に適合しないものは販売等が 禁止されている。 ・環境省：大気汚染防止法に基づく有害大気汚染物質の優先取組物質に指定し、地方公共団体で大気モニタリング調査が実 施されている。水質の要監視項目に指定され、公共用水域・地下水で測定が行われている。指針値(0.002mg/L)を超える事 例が毎年みられることから、塩化ビニルモノマーを地下水環境基準の項目に追加した(H21(2009)年11月)。 ・厚生労働省：有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律(S49(1974).10.1施行)において、家庭用エアゾル製品につ いての基準：所定の試験法で検出せず(赤外吸収スペクトル法)。塩化ビニル(モノマー)が発がん性を有することから、家庭 用品への使用は認めないものとする。 ・化学物質排出把握管理促進法：特定第一種指定化学物質。 <海外> ・世界各国において、塩ビモノマー(VC)製造、PVCポリマー製造時に、VCが環境に排出する量をできるだけ少なくする、改善 できない製造装置は廃止する等の措置により環境中のVC量を減少させた。 ・EC規則では、食品と接触するPVC製品は>1mg/kgのVCを含んではいけないこと及び食品中の残留基準値は10μg/kg。米 国では食品と接触するPVC製品は5~50μg/kgのVCに制限するよう提案(1986)。	(1)
29	化学物 質・汚 染物質	2(1)	カフェイン	様々な効能がある が、取りすぎによ る、依存、中毒が心 配	・カフェインの摂りすぎにより、妊婦においては自然流産の可能性があり、感受性の高い者にお いては、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があるとされている。 ・健康な成人に比べて、子供の行動に及ぼすカフェインのリスクは高く、また、妊娠適齢の女性 の生殖に及ぼすリスクも高いといわれている。 ・コーヒーの高摂取はコーヒーの淹れ方や冠動脈疾患(CHD)リスクの有無に関係なく、急性心 筋梗塞あるいは心臓発作による死の短期的リスクを高めるとの報告がある。 ・カフェインの摂取はシュウ酸カルシウム結石のリスクが上昇する可能性がある。 ・コーヒーのカフェインが300mg/日を超えると流産率が2倍になるとの報告がある。 妊娠期間中のコーヒー摂取は胎児死亡リスク、特に妊娠20週以降の胎児喪失と関係があると の報告がある。 ・高用量のカフェイン摂取は、妊娠関連症状に関係なく流産のリスクを増加させることが示唆さ れている。 ・妊娠期間中のカフェイン摂取と胎児の低体重のリスクの増加に関連性があるとの報告があ る。	<国内> ・食品安全委員会における評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H21(2009))。ファクトシート作成(H22(2010))。 ・厚生労働省：既存添加物名簿に収載され、海外での評価をもとに、厚生労働省において既に安全性の見直しが行われてい る。医薬品として管理がなされている。 <海外> ・英国食品基準庁(FSA)：妊婦のカフェインのとりすぎにより低体重での出生となり、後の健康状態のリスクが高くなる可能 性があること、高濃度のカフェインは自然流産を引き起こす可能性があることなどから、妊娠した女性に対し、カフェイン最大摂 取量を300mg/日から200mg/日に制限するよう求めている。 ・コーデックス委員会(CAC)：基準値なし ・カナダ：カフェインの1日最大摂取量に関するファクトシートを公表(2006)。感受性の高い者に対して、不眠、頭痛、神経過敏 などの影響があることから、カフェインの1日最高推奨摂取量を12歳以下の子供に対して2.5mg/kg体重/日、妊娠適齢女性 に対して300mg/人/日、健康な成人においては、400~450mg/人/日とした。また、カルシウム摂取量が十分であれば、カフ エインの骨に対する副作用を阻止できる。 ・フィンランド：妊婦、子供、カフェイン感受性の高い消費者を対象に高カフェイン含有飲料(150mg/L超)、菓子、ガム、チョコ レートバー、健康食品に警告表示を義務付けている。 ・台湾：カフェイン成分を含む容器入り飲料への含有量表示を義務付けている(例：100mL中のカフェインが20mg超の飲料はカ フェイン量を、20mg以下の場合には20mg以下と表示)。 ・スイス連邦保健局(BAG)：妊娠中及び授乳中の食事に関する一般向けパンフレットで「コーヒーは一日2~3杯までとする」、 「他のカフェイン含有飲料(緑茶、紅茶)はほどほどにする」との妊婦への助言を掲載。 ・オーストラリア保健・食品安全局(AGES)：妊娠及び授乳中は摂取を控えるよう注意喚起。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ファクトシートを公表(2011)。コーラタイプの飲料については含有 の上限は145mg/kg。カフェイン入り調製飲料の上限は320mg/Lのほか、子供、妊婦もしくは授乳中の女性及び感受性の高い 人々には不適である旨の表示義務がある。 ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護庁(BMELV)：カフェイン含有食品について、子供、妊婦及び授乳中の女性に関しての警告表 示がある。 ・欧州連合(EU)食品科学委員会(SCF)：1999年にエネルギー飲料に関する意見書の中でカフェインについて以下のように結 論づけている。 ①エネルギー飲料からのカフェイン摂取は妊娠していない成人にとっては懸念ではない。 ②エネルギー飲料を摂取する子供の場合にはカフェイン暴露が増加することにより一時的な行動の変化に結びつく可能性が ある。 ③妊婦にとっては300mg/日より少ない量のカフェイン摂取は安全であるが、日常的に300mg/日を超える量の摂取をした場合 の妊娠・胎児への影響については確定していないので妊娠中のカフェインの摂取はほどほどにすること。	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
30	化学物質・汚染物質	2(1)	カフェイン	<p>原発事故による放射線量の発がん性に関してカフェインよりリスクが低いと報道されている</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェインの摂りすぎにより、妊婦においては自然流産の可能性があり、感受性の高い者においては、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があるといわれている。 ・健康な成人に比べて、子供の行動に及ぼすカフェインのリスクは高く、また、妊娠適齢の女性の生殖に及ぼすリスクも高いといわれている。 ・コーヒーの高摂取はコーヒーの淹れ方や冠動脈疾患(CHD)リスクの有無に関係なく、急性心筋梗塞あるいは心臓発作による死の短期的リスクを高めるとの報告がある。 ・カフェインの摂取はシュウ酸カルシウム結石のリスクが上昇する可能性がある。 ・コーヒーのカフェインが300mg/日を超えると流産率が2倍になるとの報告がある。 ・妊娠期間中のコーヒー摂取は胎児死亡リスク、特に妊娠20週以降の胎児喪失と関係があるとの報告がある。 ・高用量のカフェイン摂取は、妊娠関連症状に関係なく流産のリスクを増加させることが示唆されている。 ・妊娠期間中のカフェイン摂取と胎児の低体重のリスクの増加に関連性があるとの報告がある。 	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会における評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H21(2009))。ファクトシート作成(H22(2010))。 ・厚生労働省：既存添加物名簿に記載され、海外での評価をもとに、厚生労働省において既に安全性の見直しが行われている。医薬品として管理がなされている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国食品基準庁(FSA)：妊婦のカフェインのとりすぎにより低体重での出生となり、後の健康状態のリスクが高くなる可能性があること、高濃度のカフェインは自然流産を引き起こす可能性があることなどから、妊娠した女性に対し、カフェイン最大摂取量を300mg/日から200mg/日に制限するよう求めている。 ・コーデックス委員会(CAC)：基準値なし ・カナダ：カフェインの1日最大摂取量に関するファクトシートを公表(2006)。感受性の高い者に対して、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があることから、カフェインの一日最高推奨摂取量を12歳以下の子供に対して2.5mg/kg体重/日、妊娠適齢女性に対して300mg/人/日、健康な成人においては、400～450mg/人/日とした。また、カルシウム摂取量が十分であれば、カフェインの骨に対する副作用を阻止できる。 ・フィンランド：妊婦、子供、カフェイン感受性の高い消費者を対象に高カフェイン含有飲料(150mg/L超)、菓子、ガム、チョコレートバー、健康食品に警告表示を義務付けている。 ・台湾：カフェイン成分を含む容器入り飲料への含有量表示を義務付けている(例：100mL中のカフェインが20mg超の飲料はカフェイン量を、20mg以下の場合には20mg以下と表示)。 ・スイス連邦保健局(BAG)：妊娠中及び授乳中の食事に関する一般向けパンフレットで「コーヒーは一日2～3杯までとする」、「他のカフェイン含有飲料(緑茶、紅茶)はほどほどにする」との妊婦への助言を掲載。 ・オーストラリア保健・食品安全局(AGES)：妊娠及び授乳中は摂取を控えるよう注意喚起。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ファクトシートを公表(2011)。コーラタイプの飲料については含有の上限は145mg/kg。カフェイン入り調製飲料の上限は320mg/Lのほか、子供、妊婦もしくは授乳中の女性及び感受性の高い人々には不適である旨の表示義務がある。 ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護庁(BMELV)：カフェイン含有食品について、子供、妊婦及び授乳中の女性に関する警告表示がある。 ・欧州連合(EU)食品科学委員会(SCF)：1999年にエネルギー飲料に関する意見書の中でカフェインについて以下のように結論づけている。 <p>①エネルギー飲料からのカフェイン摂取は妊娠していない成人にとっては懸念ではない。 ②エネルギー飲料を摂取する子供の場合にはカフェイン暴露が増加することにより一時的な行動の変化に結びつく可能性がある。 ③妊婦にとっては300mg/日より少ない量のカフェイン摂取は安全であるが、日常的に300mg/日を超える量の摂取をした場合の妊娠・胎児への影響については確定していないので妊娠中のカフェインの摂取はほどほどにすること。</p>	(1) (3)
31	化学物質・汚染物質	2(1)	②カフェイン	<p>②過剰摂取によるリスクが不明 カフェインは薬剤との相互作用もあるため</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェインの摂りすぎにより、妊婦においては自然流産の可能性があり、感受性の高い者においては、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があるといわれている。 ・健康な成人に比べて、子供の行動に及ぼすカフェインのリスクは高く、また、妊娠適齢の女性の生殖に及ぼすリスクも高いといわれている。 ・コーヒーの高摂取はコーヒーの淹れ方や冠動脈疾患(CHD)リスクの有無に関係なく、急性心筋梗塞あるいは心臓発作による死の短期的リスクを高めるとの報告がある。 ・カフェインの摂取はシュウ酸カルシウム結石のリスクが上昇する可能性がある。 ・コーヒーのカフェインが300mg/日を超えると流産率が2倍になるとの報告がある。 ・妊娠期間中のコーヒー摂取は胎児死亡リスク、特に妊娠20週以降の胎児喪失と関係があるとの報告がある。 ・高用量のカフェイン摂取は、妊娠関連症状に関係なく流産のリスクを増加させることが示唆されている。 ・妊娠期間中のカフェイン摂取と胎児の低体重のリスクの増加に関連性があるとの報告がある。 	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会における評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H21(2009))。ファクトシート作成(H22(2010))。 ・厚生労働省：既存添加物名簿に記載され、海外での評価をもとに、厚生労働省において既に安全性の見直しが行われている。医薬品として管理がなされている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国食品基準庁(FSA)：妊婦のカフェインのとりすぎにより低体重での出生となり、後の健康状態のリスクが高くなる可能性があること、高濃度のカフェインは自然流産を引き起こす可能性があることなどから、妊娠した女性に対し、カフェイン最大摂取量を300mg/日から200mg/日に制限するよう求めている。 ・コーデックス委員会(CAC)：基準値なし ・カナダ：カフェインの1日最大摂取量に関するファクトシートを公表(2006)。感受性の高い者に対して、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があることから、カフェインの一日最高推奨摂取量を12歳以下の子供に対して2.5mg/kg体重/日、妊娠適齢女性に対して300mg/人/日、健康な成人においては、400～450mg/人/日とした。また、カルシウム摂取量が十分であれば、カフェインの骨に対する副作用を阻止できる。 ・フィンランド：妊婦、子供、カフェイン感受性の高い消費者を対象に高カフェイン含有飲料(150mg/L超)、菓子、ガム、チョコレートバー、健康食品に警告表示を義務付けている。 ・台湾：カフェイン成分を含む容器入り飲料への含有量表示を義務付けている(例：100mL中のカフェインが20mg超の飲料はカフェイン量を、20mg以下の場合には20mg以下と表示)。 ・スイス連邦保健局(BAG)：妊娠中及び授乳中の食事に関する一般向けパンフレットで「コーヒーは一日2～3杯までとする」、「他のカフェイン含有飲料(緑茶、紅茶)はほどほどにする」との妊婦への助言を掲載。 ・オーストラリア保健・食品安全局(AGES)：妊娠及び授乳中は摂取を控えるよう注意喚起。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ファクトシートを公表(2011)。コーラタイプの飲料については含有の上限は145mg/kg。カフェイン入り調製飲料の上限は320mg/Lのほか、子供、妊婦もしくは授乳中の女性及び感受性の高い人々には不適である旨の表示義務がある。 ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護庁(BMELV)：カフェイン含有食品について、子供、妊婦及び授乳中の女性に関する警告表示がある。 ・欧州連合(EU)食品科学委員会(SCF)：1999年にエネルギー飲料に関する意見書の中でカフェインについて以下のように結論づけている。 <p>①エネルギー飲料からのカフェイン摂取は妊娠していない成人にとっては懸念ではない。 ②エネルギー飲料を摂取する子供の場合にはカフェイン暴露が増加することにより一時的な行動の変化に結びつく可能性がある。 ③妊婦にとっては300mg/日より少ない量のカフェイン摂取は安全であるが、日常的に300mg/日を超える量の摂取をした場合の妊娠・胎児への影響については確定していないので妊娠中のカフェインの摂取はほどほどにすること。</p>	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
32	化学物質・汚染物質	1(1)	カフェイン	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェインの摂りすぎにより、妊婦においては自然流産の可能性があり、感受性の高い者においては、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があるといわれている。 ・健康な成人に比べて、子供の行動に及ぼすカフェインのリスクは高く、また、妊娠適齢の女性の生殖に及ぼすリスクも高いといわれている。 ・コーヒーの高摂取はコーヒーの淹れ方や冠動脈疾患(CHD)リスクの有無に関係なく、急性心筋梗塞あるいは心臓発作による死の短期的リスクを高めるとの報告がある。 ・カフェインの摂取はシュウ酸カルシウム結石のリスクが上昇する可能性がある。 ・コーヒーのカフェインが300mg/日を超えると流産率が2倍になるとの報告がある。 ・妊娠期間中のコーヒー摂取は胎児死亡リスク、特に妊娠20週以降の胎児喪失と関係があるとの報告がある。 ・高用量のカフェイン摂取は、妊娠関連症状に関係なく流産のリスクを増加させることが示唆されている。 ・妊娠期間中のカフェイン摂取と胎児の低体重のリスクの増加に関連性があるとの報告がある。 	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会における評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H21(2009))。ファクトシート作成(H22(2010))。 ・厚生労働省：既存添加物名簿に記載され、海外での評価をもとに、厚生労働省において既に安全性の見直しが行われている。医薬品として管理がなされている。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国食品基準庁(FSA)：妊婦のカフェインのとりすぎにより低体重での出生となり、後の健康状態のリスクが高くなる可能性があること、高濃度のカフェインは自然流産を引き起こす可能性があることなどから、妊娠した女性に対し、カフェイン最大摂取量を300mg/日から200mg/日に制限するよう求めている。 ・コーデックス委員会(CAC)：基準値なし ・カナダ：カフェインの1日最大摂取量に関するファクトシートを公表(2006)。感受性の高い者に対して、不眠、頭痛、神経過敏などの影響があることから、カフェインの1日最高推奨摂取量を12歳以下の子供に対して2.5mg/kg体重/日、妊娠適齢女性に対して300mg/人/日、健康な成人においては、400～450mg/人/日とした。また、カルシウム摂取量が十分であれば、カフェインの骨に対する副作用を阻止できる。 ・フィンランド：妊婦、子供、カフェイン感受性の高い消費者を対象に高カフェイン含有飲料(150mg/L超)、菓子、ガム、チョコレートバー、健康食品に警告表示を義務付けている。 ・台湾：カフェイン成分を含む容器入り飲料への含有量表示を義務付けている(例：100mL中のカフェインが20mg超の飲料はカフェイン量を、20mg以下の場合は20mg以下と表示)。 ・スイス連邦保健局(BAG)：妊娠中及び授乳中の食事に関する一般向けパンフレットで「コーヒーは1日2～3杯までとする」、「他のカフェイン含有飲料(緑茶、紅茶)はほどほどにする」との妊婦への助言を掲載。 ・オーストラリア保健・食品安全局(AGES)：妊娠及び授乳中は摂取を控えるよう注意喚起。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ファクトシートを公表(2011)。コーラタイプの飲料については含有の上限は145mg/kg。カフェイン入り調製飲料の上限は320mg/Lのほか、子供、妊婦もしくは授乳中の女性及び感受性の高い人々には不適である旨の表示義務がある。 ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護庁(BMELV)：カフェイン含有食品について、子供、妊婦及び授乳中の女性に関する警告表示がある。 ・欧州連合(EU)食品科学委員会(SCF)：1999年にエネルギー飲料に関する意見書の中でカフェインについて以下のように結論づけている。 <ul style="list-style-type: none"> ①エネルギー飲料からのカフェイン摂取は妊娠していない成人にとっては懸念ではない。 ②エネルギー飲料を摂取する子供の場合にはカフェイン暴露が増加することにより一時的な行動の変化に結びつく可能性がある。 ③妊婦にとっては300mg/日より少ない量のカフェイン摂取は安全であるが、日常的に300mg/日を超える量の摂取をした場合の妊娠・胎児への影響については確定していないので妊娠中のカフェインの摂取はほどほどにすること。 	(1) (3)
33	化学物質・汚染物質	4	魚介類における POB、ダイオキシン類の汚染 状況把握と健康 影響評価	魚介類の汚染状況 の把握はデータが 少なく、国民の不安 は解消されていない。 広く知見を集め、 汚染実態及び汚染 メカニズムの解明と 健康影響評価を する必要がある。	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイオキシン類は、6割以上がごみ焼却から、また、絶縁油として使われていたPCBや一部の農業の不純物から生成され、一度できると分解されにくい物質で、水に溶けにくく、油に溶けやすい性質をもつ。 ・大気・排水から河川・湖沼・海などの水中や底泥に存在し、食物連鎖等を通じて魚介類に蓄積する。 ・ダイオキシン類の毒性は、動物実験により、生殖毒性、発達毒性、発がん性、免疫毒性が認められている。 	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H18(2006)、H22(2010))。 ・ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中。 ・農林水産省：農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト(2010)に掲載し、実態調査等を実施。「魚食と健康について」のWebページにより情報提供を実施。 ・厚生労働省：研究事業により食品からのダイオキシン類の1日摂取量を推定した結果、耐容1日摂取量(TDI)より低い結果であった(H22(2010))。 ・環境庁中央環境審議会並びに厚生労働省生活環境審議会及び食品衛生調査会：「ダイオキシンの耐容1日摂取量(TDI)について」をとりまとめ、ダイオキシン対策関係閣僚会議で了承(H11(1999))。ダイオキシンの健康影響評価に関するワーキンググループで再評価した結果、TDIを早急に変更する必要はないと結論づけている(H14(2002))。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州連合(EU)：食品中のダイオキシン及びダイオキシン様PCBの最大基準値を食肉、水産物、乳製品等の食品毎に設定。規制値を超える食品や飼料はEU域内では流通不可(2006)。飼料及び食品中の存在量の低減に関する委員会勧告を公表。対策レベル(action level)を示し、これを超える濃度が認められた場合、加盟国は、不遵守事例・汚染源の調査結果・汚染源の低減または除去のために執られた措置を欧州委員会及び他の加盟国に通知することが望ましい、としている(2011)。 ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA)：魚を食べることの便益とリスク(ダイオキシン類、ポリ塩化ビフェニル(PCB)、メチル水銀(MeHg)等)について意見書を提出(2010)。 ・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)：「魚の摂取のリスク(メチル水銀)・便益評価報告書」及び「公表されている調査研究の概要」を公表(2009)。 ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)：ダイオキシン早期警戒システムの導入を公表(2011)。 	(1) (3)
34	化学物質・汚染物質	1(1)	ダイオキシン、PCB	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイオキシン類は、6割以上がごみ焼却から、また、絶縁油として使われていたPCBや一部の農業の不純物から生成され、一度できると分解されにくい物質で、水に溶けにくく、油に溶けやすい性質をもつ。 ・大気・排水から河川・湖沼・海などの水中や底泥に存在し、食物連鎖等を通じて魚介類に蓄積する。 ・ダイオキシン類の毒性は、動物実験により、生殖毒性、発達毒性、発がん性、免疫毒性が認められている。 	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H18(2006)、H22(2010))。 ・ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中。 ・農林水産省：農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト(2010)に掲載し、実態調査等を実施。 ・厚生労働省：研究事業により食品からのダイオキシン類の1日摂取量を推定した結果、耐容1日摂取量(TDI)より低い結果であった(H22(2010))。 ・環境庁中央環境審議会並びに厚生労働省生活環境審議会及び食品衛生調査会：「ダイオキシンの耐容1日摂取量(TDI)について」をとりまとめ、ダイオキシン対策関係閣僚会議で了承(H11(1999))。ダイオキシンの健康影響評価に関するワーキンググループで再評価した結果、TDIを早急に変更する必要はないと結論づけている(H14(2002))。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州連合(EU)：食品中のダイオキシン及びダイオキシン様PCBの最大基準値を食肉、水産物、乳製品等の食品毎に設定。規制値を超える食品や飼料はEU域内では流通不可(2006)。飼料及び食品中の存在量の低減に関する委員会勧告を公表。対策レベル(action level)を示し、これを超える濃度が認められた場合、加盟国は、不遵守事例・汚染源の調査結果・汚染源の低減または除去のために執られた措置を欧州委員会及び他の加盟国に通知することが望ましい、としている(2011)。 ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA)：魚を食べることの便益とリスク(ダイオキシン類、ポリ塩化ビフェニル(PCB)、メチル水銀(MeHg)等)について意見書を提出(2010)。 ・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)：「魚の摂取のリスク(メチル水銀)・便益評価報告書」及び「公表されている調査研究の概要」を公表(2009)。 ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)：ダイオキシン早期警戒システムの導入を公表(2011)。 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
35	化学物質・汚染物質	4	魚介類における臭素系難燃剤の汚染状況把握と健康影響評価	魚介類の汚染状況の把握はデータが少なく、国民の不安は解消されていない。広く知見を集め、汚染実態及び汚染メカニズムの解明と健康影響評価をする必要がある。	・独立行政法人環境研究所：ホームページ「国立環境研究所ニュース28巻6号（2010年2月発行）」 http://www.nies.go.jp/kanko/news/28/28-6/28-6-02.html 有機臭素系難燃剤(Brominated Flame Retardants; BFRs)は、主にプラスチックや繊維といった可燃素材に用いられ、製品の燃焼時に生じる水素ラジカルを臭素が捕捉することで難燃効果を発揮する有用な化学物質である。BFRsには添加型と重合型(反応型)の二つのタイプがあり、ポリ臭素化ジフェニルエーテル(PBDEs)や化学物質審査規制法(化審法)第1種監視化学物質であるヘキサブロモシクロデカン(HBCD)は添加型の難燃剤である。PBDEsやHBCDには環境中での残留性や生物への蓄積性があることが明らかになっており、また、いわゆる慢性毒性(例えば、甲状腺等の内分泌系や神経系への毒性)についての報告がなされている。PBDEs製剤は不純物としての臭素化ダイオキシン類(PBDD/DFs)を含むが、さらにプラスチックリサイクルや廃棄物の野焼きといったプロセスでPBDEsに熱負荷がかかることによってPBDD/DFsの生成が起こることが、研究を進めるうちに分かってきた。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」により、臭素系難燃剤の一部を第一種特定化学物質に指定し、製造、輸入を原則禁止。 ・環境省：臭素系ダイオキシン類排出実態等調査の中で一部の臭素系難燃剤について、周辺環境濃度等を付随的に調査。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州食品安全機関(EFSA)：食品中のポリ臭化ジフェニルエーテル(PBDE)類に関する科学的意見書を公表(2011)。ポリ臭化ジフェニル類に関する科学的意見書を公表(2010)。 ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA)：食品中の臭素系難燃剤に起因するリスクを評価。毒性学的データが不十分であるため、試験の実施を促進するよう勧告(2006)。 ・オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)：食品由来の臭素系難燃剤に対するリスク評価を実施。現時点ではヒトの健康リスクへの影響の懸念はないが、今後食品中の臭素化合物の含有量が増加した場合は、評価が変わる可能性がある(2006)。臭化ジフェニルエーテル-47(BDE-47)のヒト許容限界値(HLV)として暫定的に7ng/kg体重/日を提案(2011)。 ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：PBDE類のリスク評価を実施し、MOEが十分に大きいと結論(2006)。 ・POP条約のもとで3種類の臭素系難燃剤を含む9物質の製造・使用等の禁止が決定(2009)。 	(1) (3)
36	化学物質・汚染物質	2(1)	フラン	FDAが、加熱食品(缶詰瓶詰食品)中にフランが存在することを公表	<ul style="list-style-type: none"> ・フランは、缶詰、瓶詰やレトルト食品の加熱過程で生成し、スープ、ソース、離乳食等に存在することが認められている。揮発性なので、食品に検出されたとしても、温めて食べるものであれば、実際に摂取するフランの量は少ないと考えられる。 ・動物実験では、高レベルのフランには発がん性があることが確認されている。 ・国際がん研究機関(IARC)：発がん性に関する評価グループ2B(ヒトに対して発がん性を示す可能性がある)に分類されている。 ・欧州食品安全機関(EFSA)の科学パネル：食品中のフラン濃度のモニタリング結果の更新に関する科学的報告書 <p>フランは、加熱処理された様々な市販食品中に生成される。フランに発がん性のあることが動物実験で示されている(2010)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国食品基準庁(FSA) <p>加工過程で生じる汚染物質に関する調査結果では、フランは高揮発性のために、コーヒーを入れる際に濃度はかなり減少し、消費者への暴露は低減される、としている(2010)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーストラリア保健・食品安全局(AGES) <p>食品中のフラン含量について、これまでの検査データから摂取リスクは示されず、食習慣を変える必要はない、としている(2010)。</p>	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会での評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H19(2007))。ファクトシート作成(H22(2010))。 ・農林水産省：優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト(平成22年12月公表)において、「リスク管理を継続するため、直ちに、含有量実態調査、リスク低減技術の開発等を行う必要のある危害要因」にフランを分類した。また、食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画(平成22年12月公表)において、加工食品中のフランは優先度A(期間内にサーベイランスを実施)に区分されている。 平成17(2005)～19(2007)年度にかけて農林水産研究高度化事業リスク管理型研究によりトータルダイエツスタディを実施。リスクプロファイルシートを公表。 ・厚生労働省：国内食品中のフラン濃度の実態を把握すべく、分析法の検討と食品についての実態調査を実施。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国食品医薬品庁(FDA)：2004年5月、リスク評価のための①食品の調査、②食品中に形成されるメカニズム、③フラン量削減戦略、④毒性試験などに関する研究について検討を開始することを公表した。また、含有量の調査データを公表したFDAは、2005年6月にも食品中のフランに関する調査データを公表し、同年9月、フランに関するアクションプランを発表。含有量データはその後も更新している(直近は2010)。 ・カナダ保健省：2004年10月、フランのファクトシートをホームページに掲載した。 ・欧州連合(EU)：EU規則において、食品中のフランの最大含有量の報告を義務づけている(2008)。 	(1) (3)
37	化学物質・汚染物質	1(1)	脂肪酸	平成22(2010)年度食品安全関係情報DB登録案件	<ul style="list-style-type: none"> ・脂質の構成成分として脂肪酸が含まれる。脂肪酸は脂肪の多い食品、油脂、肉類、乳製品、ナッツ類などに多く含まれる。 ・厚生労働省：「日本人の食事摂取基準(2010年版)」 <p>脂質は細胞膜の主要な構成成分であり、エネルギー産生の主要な基質である。</p>	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：トランス脂肪酸についてはH21(2009)に自ら評価を決定、評価中。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：「日本人の食事摂取基準(2010年版)」 <p>脂質：食事摂取基準(目標量)は18歳～29歳の男女の場合20以上30未満%E、30歳以上の男女の場合20以上25未満%E。脂肪酸を含む脂質全体の食事摂取基準は生活習慣病の一次予防を目的として、現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量(脂質の目標量：下限 20%E、上限35%E)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者庁：ファクトシートを公表して情報提供(H22(2010))。 ・農林水産省：ホームページにおいて「トランス脂肪酸に関する情報」を公表。その中で、脂肪酸についても情報提供。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・国際連合食糧農業機関(FAO)：総脂質及び脂肪酸に関する結論及び食事における推奨事項の中間要約を公表(2010)。 ・米国農務省(USDA)：米国人の食事指針に関する報告書2010年版(Report of the Dietary Guidelines Advisory Committee on the Dietary Guidelines for Americans, 2010)を公表し、脂肪酸とコレステロールの摂取と健康への影響についてPart D, Section 3: Fatty Acids and Cholesterolにまとめている。 ・欧州食品安全機関(EFSA)：飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロールなど脂肪の食事摂取基準について科学的意見書を公表。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品製造業者に対し飽和脂肪酸並びに当分の削減を推奨(2010)。 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
38	化学物質・汚染物質	1(1)	パーフルオロ化合物	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	<p>・一般財団法人 環境情報センター：EICネット「環境用語集」 http://www.eic.or.jp/ecoterm/?act=view&serial=3698</p> <p>・パーフルオロオクタンスルホン酸塩(PFOS)は有機フッ素化合物の一種で、界面活性剤として表面張力の低下の目的で、めっき浴のミスト防止剤、塗料のレベリング剤、水性膜形成泡消泡剤、殺虫剤、半導体リソグラフィの反射防止剤、合成原料に用いられる。</p> <p>世界各地の野生生物から高濃度に検出されたことから、ストックホルム条約の附属書B(製造・使用を制限する措置を取るべき物質)に関連誘導体(パーフルオロオクタンスルホン酸フルオリド(PFOF))とともに追加された(2009年5月)。これを受けて、化学物質審査規制法においても、PFOSがPFOFとともに第一種特定化学物質に指定され、その製造・輸入が原則禁止となった。</p> <p>http://www.eic.or.jp/ecoterm/?act=view&serial=3697</p> <p>・パーフルオロオクタタン酸(PFOA)は有機フッ素化合物の一種で、界面活性剤、撥水剤、ワックス、コーティング剤等の製造に用いられている。</p> <p>PFOAは難分解で、環境に残留する性質がある。近年、一部の有機フッ素化合物が環境水や野生生物、ヒトから検出されたとの報告がなされており、PFOAもその一つである。また有害性も指摘されたため、米国ではPFOAについて規制の検討を行っている。なお、日本では、PFOAは化学物質審査規制法の第二種監視化学物質に指定されている。</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H20(2008)、H22(2010))：ファクトシート作成中。 ・PFOAは「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」の第二種監視化学物質に、PFOS及びその塩並びにPFOSは同法の第一種特定化学物質に指定。 ・環境省：化学物質の環境リスク初期評価実施(H16(2004))。 ・厚生労働省：検討会、トータルダイエット調査を実施(H19(2007)～)。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・PFOS及びその塩並びにパーフルオロ オクタンスルホン酸フルオリド(PFOF)については、2007年11月に開催された残留性有機汚染物質(POPs)検討委員会第3回会合(POPRC3)において検討し、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約(POPs条約)第4回締約国会議(2009)開催)で附属書B(制限)への追加を決定。 ・国際連合食糧農業機関(FAO)：PFOA等3種をロッテルダム条約の附属書に含めることを勧告(2011)。 ・英国食品基準庁(FSA)毒性委員会(GOT)：PFOS及びPFOAの暫定耐容一日摂取量(TDI)を設定(2006)。 ・英国健康保護局(HPA)：飲料水及び食品からのPFOS及びPFOAの摂取量は英国COTが推奨したTDIを超えることはない(2008)。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：PFOSの暫定耐容一日摂取量(TDI)を設定(2006)。 ・欧州食品安全機関(EFSA)：PFOS及びPFOAの耐容一日摂取量(TDI)を設定。魚介類がPFOS及びPFOAのヒトの重要な暴露源と考えられる(2008)。食品中のパーフルオロアルキル化合物に関するデータを要請(2010)。 ・米国カリフォルニア州：食品包装にPFOS及びPFOAを含む食品接触製品の製造・販売・流通を禁止する法律を制定(2010～)。 ・カナダ環境省：PFOS、その塩類及び類縁化合物並びにそれらを含有する製品の製造、使用、販売、輸入等を禁止(2008)。 ・英国：飲料水におけるPFOSの基準値を設定(2006)。 ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)：水道水の残留パーフルオロ化合物調査報告書を提出(2011)。 ・欧州連合(EU)：PFOS及びPFOSを構成成分として一定以上含む物質、半製品及び製品を禁止(2006)。食品中のパーフルオロアルキル化合物のモニタリングを勧告(2010)。 	(1) (3)
39	化学物質・汚染物質	1(1)	3-MCPD、3-MCPD 脂肪酸エステル	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	<p>・3-MCPD脂肪酸エステルは、高温下で脂肪と塩化物イオンから生じる脂肪酸と3-MCPD(3-Chloro-1,2-propanediol)の化合物である。3-MCPDは脂肪と塩を含む食品が製造過程で高温処理された場合に生じる。</p> <p>・バーデン・ビュルデンベルク州化学・獣医学研究所(CVUA)の検査で、マーガリンや油などの精製食用油脂及び乳幼児ミルクを含む脂肪含有食品から高濃度の3-MCPD脂肪酸エステルが検出。</p> <p>・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)</p> <p>・3-MCPDのリスク評価として、PMTDIが2 $\mu\text{g}/\text{kg}$体重/日と評価。3-MCPDは動物に対して腎臓尿管の過形成が確認されているが、発がん性は否定(2006)。</p> <p>・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)</p> <p>・3-MCPD脂肪酸エステルに関する毒性データがないため、BfRは3-MCPDのリスク評価結果に基づき健康影響評価を行った。その際、消化過程で3-MCPD脂肪酸エステルから3-MCPDが全て遊離すると仮定した。乳児が当該乳幼児ミルクを通常量摂取することにより、3-MCPDの摂取量は耐容一日摂取量(TDI:2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日)の3~20倍となる(TDIは通常生後数ヶ月までの乳児には適用されないが、評価の補助として用いた)。又、暴露マージン(MOE)は、ワーストケースではinfant formulaeで44、follow-on formulaeで28と小さい。(2007年12月)</p> <p>・食用油脂及び脂肪含有食品中の3-MCPD脂肪酸エステルを低減する対策が必要だと考える。3-MCPD-脂肪酸エステル問題は、特定の製品あるいは特定の製造者の製品にのみ該当するものでないため、精製油脂製造における代替技術の開発が必須である。</p> <p>・欧州食品安全機関(EFSA)</p> <p>・3-MCPD脂肪酸エステルの毒性データがないことから、BfRが人体内で3-MCPDは全てエステルから分離したという仮定のもと、3-MCPDの毒性データでリスク評価を実施したことに言及し、この数値を議論するための科学的証拠は現在のところ存在しないと、3-MCPDがヒトにおいてエステルから100%分離されるとするBfRの仮定に同意した。</p> <p>in vivoでエステルから3-MCPDが分離した時の経過と部位についてより詳細な情報を得るため、3-MCPD脂肪酸エステルに関する動態研究の結果があれば歓迎する。(2008年3月)</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会における評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H20(2008)、H22(2010))。ファクトシート作成(H21(2009))。 ・食品中のクロロプロパノール類。平成19(2007)年度食品安全確保総合調査において、3-MCPD及び1,3-DCPIについての摂取量の推定等を実施。食品安全委員会の研究事業対象課題(H23(2011)、3-MCPD脂肪酸エステル)。 ・厚生労働省：3-MCPD等について一般食用油等の含有実態調査を実施。(H21(2009))。 ・農林水産省：優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト(平成22年12月公表)において、「リスク管理を継続するため、直ちに、含有量実態調査、リスク低減技術の開発等を行う必要のある危害要因」にクロロプロパノール類(3-MCPD、1,3-DCP、3-MCPD脂肪酸エステル)を分類した。また、食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画(平成22年12月公表)において、加工食品中のクロロプロパノール類(3-MCPD及び1,3-DCP)及び3-MCPD脂肪酸エステルは優先度A(期間内にサーベイランスを実施)に区分されている。 ・ホームページにおいて、食品中のクロロプロパノール類に関する情報を提供。 ・食品中(アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしゅうゆ)のクロロプロパノール類の低減対策の徹底について(平成20年6月26日付け20消安第3587号)を通知。「平成22~23年度 レギュラトリーサイエンス新技術開発事業委託事業」において、「食品中の3-MCPD脂肪酸エステルの分析法開発」を実施。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Codex：総会(2008年7月)(3-MCPDについて) 酸加水分解植物性たん白やそれを原料とする製品の製造過程における3-MCPD低減のための行動規範 ・酸加水分解植物性たん白を含む原料とする液状調味料(本醸造しゅうゆを除く)の3-MCPDについて、最大基準値0.4 mg/kgとした。 ・3-MCPD-脂肪酸エステルについて、JECFAにおける汚染物質及び毒素の優先評価リストに掲載することで合意。 ・欧州連合(EU)：2001年に、大豆を原料とするしゅうゆと植物たん白の酸加水分解物について、3-MCPDの規制値(20 $\mu\text{g}/\text{kg}$以下)を設けた。(3-MCPDについて) ・ドイツ連邦食糧農業消費者保護省(BMELV)：2010年10月までに3-MCPD脂肪酸エステルの動物におけるバイオアベイラビリティ及び代謝に関する研究を委託する予定。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準庁(FSANZ)：しゅうゆとオイスターソース中の3-MCPD、1,3-DCPの含有量をそれぞれ0.2 mg/kg、0.005 mg/kgとするよう規定している(2001)。(3-MCPDについて) 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
40	化学物質・汚染物質	2(1)	(または、硝酸塩)	生体中に取り込まれた亜硝酸塩は、アミノ化合物と反応して、発がん物質であるニトロソアミンに変化する FAOとWHOは亜硝酸塩の量を限定してはいるが、EUでは1997年から基準値を定めている	・硝酸塩は、土壌を含む自然界に広く分布しており、植物の栄養源の一つである。そのため、ほうれんそうを始めとする野菜等に含まれている。 硝酸塩自体は、通常摂取する程度では人体に有害ではないが、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。しかし、生体内における硝酸塩から亜硝酸塩への転換のメカニズムは複雑で、食物由来の硝酸塩のうちどのくらいの量が亜硝酸塩に転換するのかはわかっていない。 ・国際がん研究機関(IARC): 発がん性に関する評価 硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発がん物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそらく人に対して発がん性あり)とされる。ただし、報告書は作成中のステータス(2010)。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H19(2007)、H22(2010)): ファクトシート作成中)。Q&Aで情報提供(H20(2008))。調査でも健康被害報告なし(H17(2005))。 ・厚生労働省: 野菜その他の生鮮食品中の硝酸塩の摂取量調査等を実施(H19(2007)–H21(2009))。 ・農林水産省: 優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載、野菜中の硝酸塩に関する情報、研究プロジェクトの成果である野菜中の硝酸塩測定の簡易マニュアル及び野菜中の硝酸塩イオン低減化マニュアルを公開。交付金により産地における低減技術の検証等を支援。 <海外> ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA): 硝酸塩の一日摂取許容量(ADI)を推定。硝酸塩の摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はない。野菜が食品として有用であること及び野菜中の硝酸塩が人に影響を与える可能性を考慮すると、野菜の硝酸塩の含有量の限界値を設けることは適当でない(1995)。 ・欧州連合(EU): ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。 ・欧州食品安全機関(EFSA): 野菜類中の硝酸塩の存在に由来する乳幼児の公衆衛生リスクの可能性に関する声明を公表(2010)。 ・スペイン食品安全庁(AESAN): ふだんそうにほうれんそうと同じ3,000mg/kgの最大基準値を設定。3歳までの乳幼児において健康リスクとならない、としている(2011)。	(1) (3)
41	化学物質・汚染物質	2(1)	硝酸塩		・硝酸塩は、土壌を含む自然界に広く分布しており、植物の栄養源の一つである。そのため、ほうれんそうを始めとする野菜等に含まれている。 硝酸塩自体は、通常摂取する程度では人体に有害ではないが、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。しかし、生体内における硝酸塩から亜硝酸塩への転換のメカニズムは複雑で、食物由来の硝酸塩のうちどのくらいの量が亜硝酸塩に転換するのかはわかっていない。 ・国際がん研究機関(IARC): 発がん性に関する評価 硝酸塩及び亜硝酸塩が胃の中で遺伝毒性発がん物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそらく人に対して発がん性あり)とされる。ただし、報告書は作成中のステータス(2010)。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H19(2007)、H22(2010)): ファクトシート作成中)。Q&Aで情報提供(H20(2008))。調査でも健康被害報告なし(H17(2005))。 ・厚生労働省: 野菜その他の生鮮食品中の硝酸塩の摂取量調査等を実施(H19(2007)–H21(2009))。 ・農林水産省: 優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載、野菜中の硝酸塩に関する情報、研究プロジェクトの成果である野菜中の硝酸塩測定の簡易マニュアル及び野菜中の硝酸塩イオン低減化マニュアルを公開。交付金により産地における低減技術の検証等を支援。 <海外> ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA): 硝酸塩の一日摂取許容量(ADI)を推定。硝酸塩の摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はない。野菜が食品として有用であること及び野菜中の硝酸塩が人に影響を与える可能性を考慮すると、野菜の硝酸塩の含有量の限界値を設けることは適当でない(1995)。 ・欧州連合(EU): ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に硝酸塩の基準値を制定。硝酸塩指令(農業活動に起因する汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて硝酸塩汚染が増加し、現状改善への強い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への亜硝酸塩及び硝酸塩の使用基準を定めた(2006)。 ・欧州食品安全機関(EFSA): 野菜類中の硝酸塩の存在に由来する乳幼児の公衆衛生リスクの可能性に関する声明を公表(2010)。 ・スペイン食品安全庁(AESAN): ふだんそうにほうれんそうと同じ3,000mg/kgの最大基準値を設定。3歳までの乳幼児において健康リスクとならない、としている(2011)。	(1) (3)
42	化学物質・汚染物質	2(1)	シュウ酸塩等の発色剤	発がん性があると何十年も前から言われている	・シュウ酸は、植物では、タデ科(ギンギン、イタドリなど)、カタバミ科、アカザ科(アカザ、ほうれんそうなど)の植物に水溶性シュウ酸塩が、サトイモ科(サトイモ、ザゼンソウ、マムシグサなど)に不溶性シュウ酸塩が含まれる。 体内で血液中のカルシウムイオンと強く結合するため毒性があるが、食品中のシュウ酸だけで問題となるとは考えられない。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・(独)国立健康・栄養研究所: 食品中のシュウ酸だけで結石が形成されるとは考えにくい。 ・農林水産消費安全技術センター: 野菜中のシュウ酸含有量を調査。ほうれんそうをゆると、水溶性のシュウ酸の7~8割が水に溶出する。 <海外> ・米国環境保護庁(EPA): シュウ酸を殺菌剤及び消毒剤として承認し、ファクトシートを公表。問題としている毒性は、急性暴露による眼粘膜及び皮膚刺激性、吸入による呼吸器への刺激。動物実験による慢性毒性試験で腎臓損傷及びカルシウム代謝阻害が観察(1992)。	(2) (3)
43	化学物質・汚染物質	2(1)	ギ酸(エビの尾先部分にある)	殻をむくとき(生)、肌がかゆくなる。また、生食時、のどがイガイガしたり体にかゆみを感じることもある。	・国立医薬品食品衛生研究所: 国際化学物質安全性カード 経口摂取では、急性症状として咽頭熱、灼熱感、腹痛、胃痙攣、嘔吐、下痢を引き起こす。 ・国内外とも、ギ酸がエビに含まれているとされる情報は見当たらない。 ・メキシコの研究所の論文で、発行させたエビの廃棄物の有機酸の分析を実施しているがギ酸は検出されていない。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。 ・環境省: 官民連携既存化学物質安全性情報収集・発信プログラム(Japan チャレンジプログラム)において優先情報収集対象物質となっている。	(2)
44	化学物質・汚染物質	1(1)	リチウム		・独立行政法人国立健康・栄養研究所: ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 日本においては炭酸リチウムが抗躁薬として使用されているが、有効血中濃度と中毒濃度の差が小さいため、定期的には血中濃度を測定する必要があり、注意が必要。副作用は胃腸症状(食欲不振、悪心・嘔吐)、振戦、傾眠、発熱、発汗などが知られており、てんかん、重篤な心疾患、腎障害、妊婦または妊娠の可能性がある場合は禁忌。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。 <海外> ・EFSAが飼料及び動物用栄養目的の微量及び超微量成分に関する科学的報告書を2010年7月に公表しており、その中で使用者/作業者に対する毒性リスクで、塵芥及び蒸気の吸入による暴露限度を25 µg/m ³ 水素化リチウムをTLV(8時間労働で、週40時間の稼働で、繰り返し暴露によっても悪影響が生じない濃度)と推奨している。	(2)
45	化学物質・汚染物質	1(1)	野生キノコのニコチン		・厚生労働省: e-ヘルスネット http://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/dictionary/tobacco/yt-034.html アルカロイドの一種で、神経毒性の強い猛毒。たばこの葉に含まれており、喫煙によって煙から体内に取り込まれ、血液中のニコチンは急速に全身に広がる。中枢神経にあるニコチン性アセチルコリン受容体(nAChR)にニコチンが結合すると、報酬系と呼ばれる神経回路に作用して心地よさをもたらす。喫煙の習慣をなかなか止めることができず、この仕組みが強い薬物依存を引き起こすため。また、強い血管収縮作用があるため毛細血管を収縮させ血圧を上昇させる。中毒性があり、子供が誤ってたばこの葉を食べたりすると中毒を起こし、死に至ることもある。ニコチンそのものには発がん性は認められていないが、ニコチンが分解・代謝されることによって生み出されるニトロソアミン類は発がん性があることが知られている。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。 <海外> ・欧州食品安全機関(EFSA): ニコチンの毒性学のプロファイルが評価され、0.0008mg/kg体重/日の一日摂取許容量(ADI)及び同レベルの0.0008mg/kg体重の急性参照用量(ARF)を算定するデータは十分であると結論づけられた。(2011.3.4) ・欧州連合(EU): 加盟国からの情報で一律基準(default MRL)の0.01mg/kgより高くなることとなった。委員会はEFSAに公衆衛生上のリスクについて意見を求め、その結果、野生キノコの暫定的MRLを設けることとなった。この暫定MRLは2年以内に、野生キノコにニコチンが自然に存在する或いは形成されるかどうかに関する科学的エビデンスがあれば、これを含む新たなデータや情報に基づき再評価される。	(2)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
46	微生物・ウイルス	2(1)	野性動物の肉(猪、鹿等)	具体的な基準が一般化していない	・食品安全委員会：畜産物等食品を由来とする人獣共通感染症の発生に係る緊急事態に備えた食品の安全性の確保に関する調査(H16(2004)) http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=cho20050331025&fileId=01-0033%8A %E3%80%80go.jp&ei=17KeTrKrBaSimQX6tqWOCQ&usg=AFQjCjNHyiV8V1L5g0Q4W9hfU_XsStF4g 家畜、家禽以外の動物(熊や鹿等の野生動物)はと畜場法の対象外とされており、このような衛生検査を受けることなく食用(ゲームミート)にされることがある。過去に熊肉を食した人の寄生虫感染症(トリヒナ)、鹿肉による腸管出血性大腸菌O157感染症なども発生している。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・農林水産省 野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)ー平成23(2011)年3月版 http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h_manual/h23_03/pdf/data4.pdf 捕獲したシカ・イノシシを食肉として流通させる場合には、食品衛生法に基づき、①と殺・解体処理を行う施設については、都道府県等の条例で定められた施設基準に適合し、都道府県知事等から食肉処理業等の許可を受けること、②食肉の処理に当たっては、衛生管理は、同法第11条に基づく、食品、添加物等の規格基準及び同法第50条に基づき、都道府県等の条例に定められた管理運営基準を遵守することが必要となる。 ※1 食肉処理業：食用の目的で鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊、山羊以外の動物を殺し、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「狩猟獣肉中の志賀毒素産生性大腸菌(STEC)のヒトの病原体としての評価」(H21)。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「Q&A トキソプラズマに関する消費者へのアドバイス」(2011/6/16) トキソプラズマの感染リスク因子として、生あるいは加熱不十分な狩猟肉及び野鳥肉が挙げられている。 http://www.bfr-bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_toxoplasmosse.pdf ・米国農務省食品安全検査局(FSIS)：ファクトシート「Q&A 農場から食卓までの狩猟肉」更新(2011. 5.27) 米国では、合法的に飼養された狩猟動物の肉のみが市場で販売されている。合法的な狩猟で収穫された動物の肉であっても販売は許可されない。ただし個人での消費はこの限りではない。 http://www.fsis.usda.gov/factsheets/Farm_Raised_Game/index.asp ・欧州連合(EU)：欧州規則(EC)No 853/2004 動物由来食品の特定衛生規則について 野生狩猟動物を食肉として市場に出す場合の手順、検査、取扱施設などが定められている(2004)。 	(1) (3)
47	微生物・ウイルス	1(1)	寄生虫(魚介類、獣肉等)	海外(途上国等)から輸入される食品に付着していると思われるため。	農林水産省：寄生虫による食中毒に気をつけましょう http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/parasite.html 戦後、衛生状況が悪かった日本では、寄生虫により健康被害を起こす人が多数いました。生活レベルが上がリ、衛生環境の改善にともなって、意識されることは少なくなりましたが、現在でも、適切な処理をされていない魚介類などを生で食べて寄生虫に感染した例が報告されています。 また、最近、これまで食中毒の原因として知られていなかった寄生虫が、ヒラメや馬刺しによる食中毒の原因となっている可能性が高いことがわかりました。レバーなどの生食によって、これまで日本にはいないと考えられていた寄生虫に感染した例も報告されています。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省 平成9(1997)年9月22日付衛食第259号及び衛乳第267号「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」にて通知、…下記事項につき適切な対応を図るようよろしくお願いします。 1. 地域住民に対し、寄生虫に関する正しい知識及び…寄生虫疾患を食品との関係について普及啓発すること。生鮮野菜等については、調理・喫食前によく洗浄…、魚介類、肉類については十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅…、イノシシ、クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性…普及啓発…。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州食品安全機関(EFSA) 魚介類製品中の寄生虫のリスク評価に関する科学的意見書を公表 http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03111140149 	(1) (4)
48	微生物・ウイルス	2(1)	大腸菌群	人への本当の健康影響と世界的な評価	・国土交通省：水文水質データベース http://www1.river.go.jp/100303.html 大腸菌群とは、大腸菌(Escherichia coli)および大腸菌ときわめてよく似た性質を持つ細菌の総称です。大腸菌群は一般に人畜の腸管内に常時生息し、健康な人間の糞便1g中に10億～100億存在するといわれています。そのため、微量のし尿によって水が汚染されてもきわめて鋭敏に検出され、また、その数に変動をきたします。大腸菌群の検出は容易かつ確実なので、し尿汚染の指標として広く用いられています。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価の候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：昭和34(1959)年12月28日厚生省告示第370号 食品・添加物等の規格基準 において、特定の食品については大腸菌群についても基準値が定められ、リスク管理がなされている。 氷菓 大腸菌群陰性 加工食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。) 大腸菌群陰性 等 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO：「スプラウト、牛ひき肉、豚肉などの懸念される農産品の特定を含む腸管出血性大腸菌のリスクプロファイル」 2003年 ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh35/fh0305de.pdf 	(1) (3)
49	微生物・ウイルス	1(1)	Q熱(コクシエラ)	平成22(2010)年度食品安全関係情報DB登録案件	・食品安全委員会 ファクトシート「Q熱(Q fever)」(http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets-qnetu.pdf) Q熱は、人獣共通感染症の一つで、コクシエラ(Coxiella burnetii)が原因菌の感染症です。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004))。 ・食安委ファクトシート http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets-qnetu.pdf ・厚生労働省：H14(2002)飲用乳の基準改正 http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/151002-w.pdf Q熱病原体(Coxiella burnetii)の耐熱性に関する知見が得られたことから、保持式により摂氏63度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌することとした。 ・「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」四類感染症 http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou11/01-04-10.html ・農林水産省：情報提供 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「Q熱：動物性食品の消費によるC.burnetiiの伝播」 未殺菌の乳、乳製品、患畜の肉からQ熱原因菌 C.burnetiiが検出されたことはあるが、汚染食品の摂取によるヒトの感染リスクは低い、と評価されている。(2010.3.15) http://www.bfr-bund.de/cm/349/q_fever_transmission_of_coxiella_burnetii_through_the_consumption_of_foods_of_animal_origin_unlikely.pdf ・EFSA/ECDC(2011.3.23) 「2009年のEUで発生した人獣共通感染症及び集団食中毒に関する年間報告書」 2009年、欧州のQ熱患者数は2686人と、2008年に比べて24.7%増加した。このうちの81.7%がオランダで発生している。ヒトへの感染は、患畜の排泄物に汚染された塵埃を吸引することで生じる。C.burnetiiを含む乳/乳製品を摂取したことにより、ヒトで血清変換が生じた疫学的証拠はあるが、ヒトがQ熱に感染したという確証はない。 http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2090.htm 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
50	微生物・ウイルス	1(1)	グラヤノトキシン	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	・独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究所 http://www.niah.affrc.go.jp/disease/poisoning/manual/ericaceae.html ツツジ科植物はグラヤノトキシン(grayanotoxin)Ⅰ～Ⅲを含む。アンドロマトキシン、アセボトキシン、ロードトキシンはグラヤノトキシンと同一物質。グラヤノトキシンは細胞膜上のナトリウムチャンネルに結合し、これによって細胞は興奮状態と脱分極状態を維持し、容易にカルシウムが流入するため、骨格筋や心筋の収縮力を高め、期外収縮などを起こす。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・農林水産省：養ほう振興法(昭和30(1955)年8月27日法律第180号) (養ほう業者の届出) 第三条 業としてみつばちの飼育を行う者(以下「養ほう業者」という。)は、農林水産省令の定めるところにより、毎年、その住所を管轄する都道府県知事に次の各号に掲げる事項を届け出なければならない。 一 氏名又は名称及び住所 二 ほう群数 三 飼育の場所及びその期間 四 その他農林水産省令で定める事項 2 前項の届出事項に関し変更があつたときは、その旨を前項の都道府県知事に届け出なければならない。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「トルコの黒海沿岸部のツツジ科植物由来ハチミツのグラヤノトキシンによる中毒」(週報323号65番記載)及びFAQ(週報326号77番) グラヤノトキシン含有みつばちは北米及びアジアに生息するが、中毒は当該植物が優勢な地域でのみ想定される。ドイツのように当該植物が觀賞用に栽培されるに過ぎない地域では、ツツジ由来ハチミツ中のグラヤノトキシンの濃度にリスクはないと考えられる。 ハチミツは製品により成分が非常に異なり、又グラヤノトキシン濃度も異なるため、正確な(訳注 中毒)量を示すことができないが、文献では5～180gである。最悪のケースではスプーン一杯でも中毒を起こす可能性がある。 ・米国食品医薬品庁(FDA) Bad Bug Book「grayanotoxin」 http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/ucm071128.htm ・欧州中毒センター及び臨床毒物学者協会(EAPCCT) 第28回欧州中毒センター及び臨床中毒学者協会国際会議アブストラクト http://www.eapcct.org/publicfile.php?folder=congress&file=Abstracts_Seville.pdf	(1)
51	かび毒・自然毒等	2(1)	ヒラメ毒	早急に評価を終え、 食中毒原因物質と することを要す	・厚生労働省：平成23年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテンブクタータを含めクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 <海外> ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
52	かび毒・自然毒等	2(1)	ヒラメ毒	取扱事業者、ホテル飲食店が不安 に感じている	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテンブクタータを含めクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 <海外> ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
53	かび毒・自然毒等	2(1)	ヒラマトキシン	現在も発生が続いている 又、認知度は低い (一部の事業者は すでに使用してない)	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテンブクタータを含めクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 <海外> ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
54	かび毒・自然毒等	2(1)	クドア・セブテンブクタータ(寄生虫)	H21.6～H23.3 までに135例確認 食後数時間で嘔吐 を数回繰り返したり、 下痢になった後に 回復	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテンブクタータを含めクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 <海外> ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
55	かび毒・自然毒等	2(1)	寄生虫(Kudoa se rtempunctata Sa rcoocystis fayeri)	食中毒の原因物質として新たに特定された寄生虫なので今後の評価や毒性、検査法、対策の調査検討が急がれると考えています	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテンブククタータを含めクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。 ザルコシステイス・フェアリーを含めザルコシステイス属の寄生虫は、ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、ウマ等の筋肉部分に寄生する。今回関与が疑われているザルコシステイス・フェアリーは、特有の動物のみに寄生することから、ヒトに寄生することは知られていない。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・農林水産省：23消安第1620号「馬肉を回した有症事例に対する生産段階における当面の対応について」 馬の飼養者に対し生産段階における馬への感染防止に係る留意事項が出され、リスク低減措置が実施されているところ。 〈海外〉 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
56	かび毒・自然毒等	1(1)	ヒラメ、馬刺しの食中毒		・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテンブククタータを含めクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。 ザルコシステイス・フェアリーを含めザルコシステイス属の寄生虫は、ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、ウマ等の筋肉部分に寄生する。今回関与が疑われているザルコシステイス・フェアリーは、特有の動物のみに寄生することから、ヒトに寄生することは知られていない。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・農林水産省：23消安第1620号「馬肉を回した有症事例に対する生産段階における当面の対応について」 馬の飼養者に対し生産段階における馬への感染防止に係る留意事項が出され、リスク低減措置が実施されているところ。 〈海外〉 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
57	かび毒・自然毒等	2(1)	貝毒	夏冬を問わず、貝が沢山食される日本では食中毒も年間を通じて報告されているので	・独立行政法人 水産総合研究センター瀬戸内海区水産研究所「有毒プランクトンと貝毒発生(解説)」 http://feis.fra.affrc.go.jp/HABD/TPS/HTML/page006.html 貝毒はホタテやカキなどの二枚貝が餌として有毒プランクトンを食べることで毒素を一時的に蓄積し、これを食べた人が中毒症状を起こす現象を呼ぶ。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：昭和55(1980)年7月1日付環乳第29号「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」 可食部1g当たりの毒量が麻痺性貝毒にあっては4Mu(マウスユニット)、いわゆる脂溶性貝毒(注：下痢性貝毒)にあっては0.05Muを超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第4(注6)条に反するものとして取り扱うこと。 ・農林水産省：麻痺性貝毒、下痢性貝毒について、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストに掲載。 昭和54年(1979年)5月12日付54水研第519号水産庁長官「ホタテガイ等の貝毒について」 生産海域において、貝毒が蓄積するおそれのある期間には、少なくとも週1回ホタテガイ等に含まれる貝毒の量を検査することにより、貝毒の蓄積に関する監視を行う。 貝毒量が厚生労働省の定める規制値を超えた場合には、生産海域におけるホタテガイ等の出荷の自主規制を実施。 〈海外〉 ・FAO: Fisheries Technical Paper444(2004) 古来、自然毒が魚介類に含まれる可能性があることは知られてきていた。このような毒素のほとんどは、自然界で海洋性藻類(phytoplankton植物性プランクトン)によって作られる。4000種を超える海洋性藻類が存在するが、そのうちの70~80種(~2%)だけが毒を産生するとされている(Scoging 1998年)。 ・FAO/IOC/WHO Report of the Joint FAO/IOC/WHO ad hoc Expert Consultation on Biotoxins in Bivalve Molluscs 「SHORT SUMMARY」 2005年 ・FAO 「Marine biotoxins」2004年 http://www.fao.org/docrep/007/y5486e/y5486e0g.htm#bm16 ・欧州食品安全機関(EFSA) 「貝類の海産毒(オカダ酸及び類似体、OA群)に関する科学的意見書」2008年、ARfDは0.3μgオカダ酸相当量/kg体重 「貝類中の海産自然毒アザスピロ酸類(AZAs)に関する科学的意見書」2008年、ARfDはAZA1換算で0.2μg/kg http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu02710520149 「貝毒サキトキシン類(STXs)に関する科学的意見書」2009年、ARfDは0.5μgSTX相当量/kg体重 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu02870750149 「貝毒イェットキシン群(YTXs)に関する科学的意見書」2009年、ARfDは25μgYTX相当量/kg体重 「貝毒のペクテノキシン群(PTXs)に関する科学的意見書」2009年、ARfDは0.8μgPTX2相当量/kg体重 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu02920580149 「貝毒6種のEU規制値や分析法等に関する科学的意見書」2009年(隔週報296号63番) オカダ酸(OA)とその類似体、アザスピロ酸(AZA)群、イェットキシン(YTX)群、サキトキシン(STX)群、ペクテノキシン(PTX)群及びその類似体、ドーモイ酸 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu02960630149 「貝類に含まれる海産生物毒であるパリティキシン(PITX)群に関する科学的意見書 植物プランクトンが関わる毒素は藻毒(phyco toxin)と呼ばれ、海棲生命体の大規模な死滅に関わっており、ヒトのそれによる中毒も増加傾向にある。様々な海洋性藻類が関わる海産物食中毒には様々な症状があり、貝毒には麻痺性貝毒(paralytic shellfish poisoning PSP)、記憶喪失性貝毒(amnesic shellfish poisoning ASP)、下痢性貝毒(diarrhetic shellfish poisoning DSP)、神経性貝毒(neurotoxic shellfish poisoning NSP)、およびアザスピロ酸中毒(azaspiracid shellfish poisoning AZP)が存在する。	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
						<ul style="list-style-type: none"> ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA):「海洋性生物毒素に関するAFSSAの活動及びマウスのバイオアッセイの代替についての紹介文書」2006年 ・「軟体動物の藻類毒素のリスクに関する科学的・技術的資料」2008年 ・フランス農業・水産省:フランス中部太平洋岸2県での貝毒を理由に貝採捕・出荷・販売の禁止 2010年 ・カナダ食品検査庁(CFIA):「赤潮及び貝毒に関するファクトシート」2006年 ・カナダ食品検査庁(CFIA):「規制値を超える麻痺性貝毒を含有するニューブラウンズウィック州南西部のオオノガイを摂取しないように注意喚起」2007年、「魚介類製品の規格及び評価方法マニュアル 附表3(魚介類及び魚介類製品中の化学汚染物質と毒素のガイドライン)」、基準値 貝類(Molluscan shellfish)80 µg/kg ・カナダ保健省:「ロブスターの肝臓の接種に関する注意喚起」2009年 ・カナダ環境省:「水棲病原体-藻類」2001年更新 ・米国食品医薬品庁(FDA):「アメリカンロブスターの肝臓の摂取に関する注意喚起」2008年 ・EU食品獣医局:「スウェーデンにおけるEU向け水産物の衛生状態を評価する使節団報告書」2006年海外の管理状況 ・EU REGULATION (EC)No853/2004(概要記載は省略) ・Australia New Zealand Food Standards Code(概要記載は省略) 	
58	かび毒・自然毒等	1(1)	アニサキス、シアルジア		<ul style="list-style-type: none"> ・東京都健康安全研究センター:アニサキス症とサバのアニサキス寄生状況 http://www.tokyo-eiken.go.jp/issue/health/webversion/web28.html ・アニサキスの多くは魚介類の内臓部分に寄生しているが、一部のアニサキスは魚介類の筋肉部(刺身の部分)へも移行する。このアニサキスの幼虫が寄生した魚介類を、生または生に近い状態でヒトが食べると、アニサキスが主にお腹の中で胃や腸に突き刺さることがあり、アニサキス症と呼ばれる激しい腹痛(食中毒症状)を起こす。 ・厚生労働省検査所:医療関係者への情報 http://www.forth.go.jp/mhlw/animal/page_1/04-9.html シアルジア症は、原虫の1種であるランブル鞭毛虫を原因とする、世界中、特に熱帯や亜熱帯の発展途上地域では、きわめてありふれた疾患である。わが国で感染することもある。食事や飲水時にシストを経口摂取して感染し、欧米の大都市で水道を介して集団感染した事例がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省 平成9(1997)年9月22日付衛食第259号及び衛乳第267号「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」下記事項につき適切な対応を図るようよろしく願います。 1. 地域住民に対し、寄生虫に関する正しい知識及び…寄生虫疾患を食品との関係について普及啓発すること。生鮮野菜等については、調理・喫食前によく洗浄…、魚介類、肉類については十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅…、イノシシ、クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性…普及啓発…。 ・農林水産省:食中毒をおこす細菌・ウイルス・寄生虫図鑑 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/index.html 「食中毒を予防するために、まずはこれを守りましょう!」により食中毒予防のポイントを解説するとともに、「食中毒をおこす細菌やウイルス、寄生虫」としてアニサキス情報を発信。 〈海外〉 ・欧州食品安全機関(EFSA):「バルト海の天然魚における寄生虫の健康リスク評価の科学的意見書を公表 (2011.7.28)。魚介類製品中の寄生虫のリスク評価に関する科学的意見書を公表 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu03111140149 ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA):水産物のアニサキス類のリスク評価に関する意見書を公表(2008.4.22)。 ・スペイン食品安全庁(AESA):アニサキス症予防の政令を内閣が承認(2006.12.1) 	(1) (4)
59	かび毒・自然毒等	1(1)	ふぐ他海洋生物の毒化	まずは、毒化のメカニズムを整理することが大切	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省:魚類:フグ毒 http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_01.html 主としてフグ科魚類がフグ毒をもち、フグ中毒の原因食品となる。毒力の強さはフグの種類と部位によって大きく異なるので、わが国では食用可能なフグの種類と部位が定められている。フグの内臓、とくに肝臓や卵巣には高濃度の毒素が蓄積されているので、これらを食べた場合にフグ毒中毒になることが多い。 	<ul style="list-style-type: none"> 〈国内〉 ・食品安全委員会:「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法(平成14(2002)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臓に係る食品健康影響評価について」で、ふぐ毒化メカニズムが明らかでない旨を公表。 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20050111180 厚生労働省:フグの衛生確保について(昭和58(1983)年12月2日環乳第59号) フグによる食中毒の防止を図るため今般、下記によりフグの衛生対策を講じることとしたので、関係業者等に対する指導の徹底、一般消費者に対する啓蒙等の措置に遺憾なきを願います。…フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができることと都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。 ・厚生労働省:麻痺性貝毒、下痢性貝毒の取扱いが定められている(下痢性貝毒:0.05MU/g、麻痺性貝毒:4MU/g)。(H22現在) 出荷前の貝類の毒量、流通段階での毒量、輸入水産物中の毒量の監視が行われている。 〈海外〉 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝類の海洋性自然毒—環状イミン群(スピロリド、ジムノジミン、ピナトキシシン及びブレリアトキシシン)に関する科学的意見書を公表。 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝類(shellfish)の海洋性自然毒—新興毒素のシガトキシシン群に関する科学的意見書を公表。 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝類の海洋性自然毒—新興毒素のプレベトキシシン群に関する科学的意見書を公表。 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝肉推奨摂取量400gの新しい摂取データに基づく精緻化に関する声明(2010年7月31日採択)を公表した。 	(1)
60	かび毒・自然毒等	1(1)	キノコ毒(スギヒラタケ)		<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省:健康発第1022005号、食安監発第1022003号 平成16(2004)年10月22日「急性の脳症を疑う事案の発生について」 スギヒラタケは従前から食用キノコとして摂取されており、これまで健康被害の報告もないところですが、腎機能が低下している方への安全性が確認されるまでの間、これらの方々に対しスギヒラタケの摂取を控えるよう注意喚起をお願いします。 	<ul style="list-style-type: none"> 〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:新潟県におけるスギヒラタケの摂取歴がある急性脳症発生の疑い事例を受け、改めて厚生労働省が平成21(2009)年10月1日付食安監発1019第1号「スギヒラタケの摂取について」により各都道府県等にあてスギヒラタケの摂取について注意喚起。 ・厚生労働省:食品キノコを原因食品とする食中毒対策としては、各都道府県等や各保健所等において、摂取が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っている。また、食品等事業者が販売したキノコによる食中毒が発生した場合、保健所において原因食品の回収・廃棄命令、食品等事業者への衛生指導等を行うとともに、当該食中毒事例の公表を行うことにより注意喚起を行っている。 ・農林水産省:原因物質の特定と発症メカニズムの解明のための研究を実施。平成16年10月25日及び11月19日付16林政経第115号「急性の脳症を疑う事案の発生について」により各都道府県及び関係団体等に宛てスギヒラタケの摂取について注意喚起。以降、毎年きのこ採取シーズン前に「スギヒラタケの摂取について」(農林水産省消費・安全局農産安全管理課長、林野庁経営課長通知)を发出し注意喚起を継続。 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
61	かび毒・自然毒等	2(1)	カビのはえた食品(米等)		<p>・食品安全委員会: KID'S BOX「暑い季節は「かび」にも注意！」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids11.pdf かびは、食べ物の味や匂いを変えてしまったり、腐らせたりします。また、アレルギーを起こしたり、毒を生産して食中毒やがんの原因になることも。洗ったり加熱したりしても、かび毒はあまり減りません。また、かびが見えている部分を取り除いても、かび毒が残っているおそれがあります。もったいないことですが、かびの生えた食べ物は食べてはいけません。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:厚生労働省からの評価要請や自ら評価により、順次評価実施中である。食品安全委員会でリスク評価したかび毒は以下のとおり。 デオキシニバレノール http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20101118001 ニバレノール http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20101118002 バツリン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20030701068 総アフラトキシン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20080903001 一般的な情報も以下のとおり提供中。 季刊誌「食品安全」より「食の安全Q&A かび毒」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/24gou/24gou_5.pdf KID's BOX(キッズボックス)「暑い季節は「かび」にも注意！」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids11.pdf ・厚生労働省:以下の基準値を設定。 デオキシニバレノールの暫定基準値の設定(小麦:1.1 ppm) 総アフラトキシン(10µg/kg)を指標とする規制への変更 ・農林水産省:「農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に行うべきリストについて」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/chemical.html http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/microbio.html デオキシニバレノールなどのかび毒を掲載し、順次、農作物中の含有実態調査を実施。 農林水産省:「食品のかび毒に関する情報」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/ 「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針(平成20年12月17日公表)」等の情報を発信。</p>	<p>(1) (3)</p>
62	かび毒・自然毒等	2(1)	ソラニン中毒	ソラニンはじゃがいもの芽、青色部に含まれていると言われているが市販品も時々表面が青色化したものがある	<p>・厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル:高等植物:ジャガイモ http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/higher_det_08.html 親芋で発芽しなかったイモ(芯が硬くなっている)、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などにソラニン等のステロイドアルカロイド配糖体が含まれる。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル:高等植物:ジャガイモ http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/higher_det_08.html ジャガイモは収穫・購入後、新鮮なうちに食べ、長期間保存しない。 保存する場合は冷暗所に置き、芽の出やすい環境(高温、明所)に放置しない。 親芋で発芽しなかったイモ(芯が硬くなっている)、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などにソラニン等のステロイドアルカロイド配糖体が含まれるので、このようなものは食べない。 保存中に芽が出た場合、芽の付け根の硬くなった部分にはソラニンが多く含まれるので、確実にとり除く。 掘り出した新鮮なイモでも、小さいもの、地中の浅い所にあったイモにはソラニン類が入っているので食べない方がよい。 ソラニン類は水に溶けやすいので、蒸す料理ではなく、ゆでる、二度ゆでする調理方法をとると中毒する確率が減るが、熱によっては分解されない。 ・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食中毒から身を守るには」 http://www.maff.go.jp/j/fs/pdf/data01.pdf 「6. 知識があれば怖くない!天然毒素」の中で、天然毒素による食中毒を防ぐためのポイントを、身近なジャガイモを例に紹介している。 <海外> ・IPCS INCHEM WHO Food Additives Series 30 1993年 「SOLANINE AND CHACONINE」 http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v30je19.htm 適正に栽培され、取り扱われた塊茎で見いだされる通常のグリコアルカイド濃度、20～100mg/kgは懸念なし。 ・オーストリア保健・食品安全局(AGES) 緑化したじゃがいもに関する消費者へのアドバイスを公表(隔週報306号107番) http://www.ages.at/ages/ueber-uns/presse/pressemitteilungen/wenn-erdaepfel-ergruenen/ ・カナダ食品検査庁 生鮮野菜・果物に含まれる自然毒に関するファクトシート(隔週報78号31番) 「じゃがいもとソラニン」 http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/fruvegtox.html</p>	<p>(1)</p>
63	新開発食品	2(1)	健康食品	カプセル、錠剤、ドリンク等、ある成分を濃縮している事による影響(色々なものが濃縮されてしまう)	<p>・厚生労働省:「健康食品」のホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ 健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指しているものです。そのうち、国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品制度」があります。保健機能食品は、いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称することを認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類されます。 (保健機能食品制度は、消費者庁所管。)</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:「「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成17(2005)年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)注)において、科学的根拠に基づく1日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として用いられる量を超えないよう(注)にすること等を指導している。 ・(独)国立健康・栄養研究所:ホームページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの情報を提供している。 注)当該通知は、現在、消費者庁が所管</p>	<p>(1) (3)</p>

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
64	新開発食品	2(1)	健康食品の複合影響(サプリメント)	単独では安全評価がされていても、複数の健康食品を同時に摂取した場合の知見はあるのか？	・厚生労働省：「健康食品」のホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ 健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指しているものです。そのうち、国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品制度」があります。保健機能食品は、いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称することを認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類されます。 (保健機能食品制度は、消費者庁所管。)	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17(2005)年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)注において、科学的根拠に基づく1日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として用いられる量を超えないようにすること等を指導している。 ・(独)国立健康・栄養研究所：ホームページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの情報を提供している。 独立行政法人国立健康・栄養研究所「サプリメントと子どもの食事」 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail1056.html 注)当該通知は、現在、消費者庁が所管	(1) (3)
65	新開発食品	1(1)	血圧、血糖に効果があるといわれている健康食品		・厚生労働省：「健康食品」のホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ 健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指しているものです。そのうち、国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品制度」があります。保健機能食品は、いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称することを認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類されます。 (保健機能食品制度は、消費者庁所管。)	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まることと、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所のWEBページ「健康食品」の安全性・有効性データベースにおいて、いわゆる「健康食品」に関する中立的な情報提供を実施している。 http://hfnet.nih.go.jp/ ・消費者庁：特定保健用食品 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin86.pdf からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えたりするのに役立つ、などの特定の保健の用途に資する旨を表示するものをいいます。これはさらに以下のように分類される。 ・特定保健用食品(疾病リスク低減表示) 関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている場合、疾病リスク低減表示を認める特定保健用食品 ・特定保健用食品(規格基準型) 特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど科学的根拠が蓄積されている関与成分について規格基準を定め、消費者委員会の個別審査なく、事務局において規格基準に適合するか否かの審査を行い許可する特定保健用食品 ・条件付特定保健用食品 特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として、許可対象と認める。	(1)
66	新開発食品	2(2)	キダチアロエ	便秘やダイエットにきくというサプリメントを買ったところ、「妊娠・授乳の方、お子様がおとりいただく際は特にご注意ください」と注意書きがしてありました。なぜそうなのか調べたところ、妊娠中だと、キダチアロエの成分が腸をうごかす作用もあるので、胎児に影響がでるためだとわかりましたが、なぜ授乳中がいけないのかがネットでしらべても書いてありません。なので、お教えいただきたいです。	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail109lite.html キダチアロエは、南米アフリカ(ケープ、トランスバル地方)の原産で、日本には江戸時代に渡来し、観賞用、薬用として各地で栽培されている。 安全性については、妊娠中・授乳中や月経時、8日以上の使用、12歳以下の小児に対する使用は避けること、腸閉塞や原因不明の腹痛、腸の炎症を伴う症状、痔疾、腎臓障害には禁忌とされている。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まることと、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail109.html	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
67	新開発食品	2(1)	カルニチン	①過剰摂取によるリスクが不明	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail603lite.html カルニチンは、昆虫の成長因子として見つかったアミノ酸の一種。安全性については、適切に経口摂取する場合はおそらく安全と思われる。妊娠中の安全性については信頼できる十分なデータがないので使用を避ける。血液透析、無尿症、尿毒症、慢性肝疾患の場合には使用を避ける。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail603lite.html <海外> ・アメリカ・ダイエタリーサプリメント局 http://ods.od.nih.gov/factsheets/Carnitine-HealthProfessional カルニチンの過剰リスクはあるか？ 約3gカルニチンサプリメント/日の用量で、吐き気、嘔吐、腹部痙攣、下痢、魚臭さがある。まれな副作用は、尿毒症性疾患で筋力低下がある。健康な子供と大人は、肝臓や腎臓でアミノ酸のリジンやメチオニンから十分産生されるので、食物やサプリメントからカルニチンを消費する必要はない。(2011年9月)</p>	(1)
68	新開発食品	2(1)	カプサイシン	韓国で「カプサイシン」によるがん誘発の研究結果が報告されたため	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail507.html ※トウガラシは種類が非常に多く、ここでは特に主な成分カプサイシンを含む辛いものに焦点を当てる。 経口摂取で様々な健康効果が期待され、俗に「体脂肪を燃やす」、「代謝を高める」、「便秘を解消する」、「美肌づくりに役立つ」、「発がんを抑制する」などといわれているが、これらの有効性に関するヒトでの信頼できるデータは見当たらない。 安全性については、通常の食事に含まれる量の経口摂取、外用での適切な使用は、おそらく安全と思われる。高用量で長期にわたる摂取については、危険性が示唆されている。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail507.html <海外> ・JECFA http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789241660600_eng.pdf 最近の研究では、純粋なカプサイシンが遺伝毒性がないことを示している。トウガラシの消費量と胃がんのリスク増加との関係を報告する疫学的研究はかなりの限られている。(添加物として)</p>	(1)
69	新開発食品	2(1)	プラセンタ	サプリメントで美容のために最近よく使われている	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail755lite.html プラセンタは哺乳類の胎盤で、母体の子宮内腔に形成され母体と胎児の臍帯を連絡する器官。 素材はブタ由来の胎盤がほとんど。 俗に、「更年期障害によい」「冷え性によい」「貧血によい」「美容によい」「強壮・強精によい」などと言われている。 ヒトにおける安全性・有効性については調べた文献に十分なデータが見当たらない。 アレルギー、薬剤性肝障害を起こした事例が報告されている。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail755lite.html</p>	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
70	新開発食品	2(1)	グルコサミン	いわゆる健康食品には法規制が未整備のため、グルコサミンの含有量などがバラバラです	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail24lite.html グルコサミンは糖の一種で、グルコースにアミノ基（-NH₂）が付いた代表的なアミノ糖であり、動物の皮膚や軟骨、甲殻類の殻に含まれている。 俗に「関節の動きをなめらかにする」、「関節の痛みを改善する」などといわれ、ヒトでの有効性については、硫酸グルコサミンの摂取が骨関節炎におそらく有効と思われる。 安全性については、硫酸グルコサミンは適切に摂取すればおそらく安全と思われており、塩酸グルコサミンは短期間、適切に摂取する場合は安全性が示唆されている。 若い人が長期にわたって摂取すると、自然な軟骨再生力が低下する可能性がある。 またグルコサミン摂取による血糖値、血圧、血中コレステロール値の上昇などが懸念されているので、糖尿病、高脂血症（脂質異常症）、高血圧のリスクのある人は注意して利用する必要がある。 妊娠中・授乳中の安全性についてはデータが十分でないことから使用を避けるべきである。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail24lite.html <海外> ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) サプリメントへのグルコサミンの使用の健康リスクを評価し、以下の3つのリスク群を特定した。 a)糖尿病又はグルコース不耐性の者 b)心血管疾患のリスクのある者 c)クマリン血液凝固阻害剤を服用している者 BfRは、クマリン血液凝固阻害剤を服用している消費者に対し、分離グルコサミン含量390～790mg/日服用量のサプリメントを摂取しないよう助言する。(2010年2月4日) http://www.bfr.bund.de/cm/208/glucosaminhaltige_nahrungsergaenzungsmittel.pdf ・英国 新規食品・加工諮問委員会(ACNFP: Advisory Committee on Novel Foods and Processes) 欧州では食品サプリメントとしての現行のグルコサミン使用については「糖尿病患者は医師の指導の下にのみ使用すること、18才未満の人は使用しないこと」との警告が必要である(英国では任意)(2009年5月15日) http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/acnfp95gluc</p>	(1) (3)
71	新開発食品	2(1)	レスベラトロール	・健康食品そのものより宣伝の仕方について疑問 規制に従った表示や表現であっても過度に期待している人がとても多い 間違った知識で選んで気になります	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail1715lite.html 主に赤ワイン、赤ブドウの果皮、ぶどうジュース等に含まれるポリフェノールの一種。 俗に「寿命を延長する」、「抗酸化作用がある」、「抗炎症作用がある」と言われているが、ヒトでの有効性については調べた文献に十分なデータが見当たらない。 サプリメントなどの濃縮物として摂取した場合の安全性についても調べた文献に十分な情報が見当たらない。 エストロゲン様作用があるため、ホルモン感受性疾患がある場合は使用を避ける。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail1715lite.html <海外> ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA) ポリフェノールについては、医者の処方以外にサプリメントで推奨量のポリフェノールを摂取することにはリスクがないわけではない。さまざまな臨床試験によって、高用量のポリフェノール摂取が非ヘム鉄の吸収を大きく阻害する作用があることが明らかになっている。鉄の吸収量がこうして減少することは、肉を食べない貧血症の人(出産適齢期にあるフランス人女性の3～4%)にとっては現実的な問題であり、ポリフェノールを豊富に含む製品の定期的摂取が鉄の吸収に影響を及ぼすリスクを見積もり、便益と合わせて考える必要がある。(2005年12月14日) http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/33062-33063.pdf</p>	(1)
72	新開発食品	2(1)	クロレラ	「いわゆる健康食品」の代表といえるクロレラの評価を行うことで健康食品のリスクが周知される	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail1105lite.html クロレラは淡水に生息する緑藻の一つで、多量の葉緑素や種々の栄養素を含む。 俗に「免疫能を向上させる」、「コレステロールや糖質の吸収を抑制する」などといわれているが、ヒトでの有効性については信頼できるデータが見当たらない。 安全性については、下痢、頭痛、ガス、吐き気、光過敏症、喘息やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を起こすことが報告されている。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：「フェオホルバイド等クロロフィル分解物を含有するクロレラによる衛生上の危害防止について」(昭和56年5月8日環食第99号)によりクロレラ加工品(原末を含む)中のフェオホルバイド量及びクロレラの加工方法等について指導。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail1105lite.html <海外> ・韓国食品医薬品安全庁(KFDA)(2011年6月20日) http://www.iffco.jp/support1/2011/06/vd.html 業界の活性化および消費者選択の拡大を目的に、健康機能食品(韓国版トクホ)の基準および規格を一部改正する計画である、と明らかにした。主な改正内容は下記のとおり。 ①ビタミンD、クロレラ、緑茶エキスの機能性追加 クロレラ：免疫機能の増進に役立つことがある</p>	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
73	新開発食品	2(1)	サプリメントビタミンE	医療機関でもらうビタミンEと“天然”といわれる薬局で購入するビタミンEとの違い	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ビタミンE http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail43lite.html ビタミンEは、脂質の酸化を抑制し、結果として細胞膜やタンパク質、核酸の損傷を防ぐ作用をもつ脂溶性ビタミンの1つである。ビタミンEが欠乏すると神経障害を引き起こす。一般に「活性酸素を消去する」、「心疾患、脳卒中、がんを予防する」、「老化を防止する」などといわれている。ヒトでの有効性については、ビタミンE欠乏の予防と治療に対して有効性が示されている。安全性については、経口で適切に摂取する場合はおそらく安全と思われる。一般に、ビタミンEは過剰摂取しても毒性がないと考えられているが、悪影響が起こる可能性も否定できない。	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(サプリメント全般(H20(2008))、ビタミン類の過剰摂取(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。 ・厚生労働省：「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17(2005)年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)において、科学的根拠に基づき1日摂取目安量を設定すること、いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、用いられる量を超えないようにすること等を指導している。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail43lite.html <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州食品安全機関(EFSA) 成人のビタミンEの許容上限摂取量は食品に関する科学委員会(SCF)によって300mg α-トコフェロール当量/日と設定され、ADIは、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)によって0.15～2mg/kg体重/日と設定されている。通常、ソフトカプセルに含まれるトコトリエノールの最大量は、一日当たり1,000mgである。これは、体重60kgのヒトの場合、16.7mgトコトリエノール/kg体重/日の摂取に相当し、NOAELの7分の1に過ぎないが、副作用がないと報告されている量(5mg/kg体重/日)は上回っている。 上記の結果、混合トコフェロール及びトコトリエノール・トコフェロール調製品は栄養補助食品中のビタミンEとして使用しても安全性の観点から問題はないとの結論に至ったが、トコトリエノール調製品に関しては安全性に関するデータが不足しており、その使用及び使用量に関して安全性の観点から結論を導くことはできなかった。(2008年3月11日) http://www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificOpinion/afc_ou_epj640_tocopherols_op_en.pdf ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 許容上限摂取量300mg/日(SCF) 経口投与した場合は、他の脂溶性ビタミンに比べて、ビタミンEは比較的無毒とされている。食品の栄養強化の目的のためあるいはビタミンEの利用拡大の過程でフードサプリメント中のビタミンEのより高い摂取量を考えると、出血のリスク上昇、特に血液凝固障害のある消費者の間で、あるいは特定の医薬品との相互作用の結果と関連する用量にまで達する可能性がある。したがって、BfRの意見は、「ビタミンEの使用が中程度の健康上のリスクと関わっている」とである。(2006年1月13日) http://www.bfr-bund.de/cm/350/use_of_vitamins_in_foods.pdf ・米国ダイエタリーサプリメント局 ビタミンEの種類：ビタミンEは、単一の物質のように聞こえるが、実際にはα-トコフェロールを含む食品中の8つの関連化合物の名前である。それぞれの種類は、異なる効力、または体内での活性レベルを持つ。(2011年9月) http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminE-QuickFacts ・欧州連合(EU)：食品科学委員会(SCF)ビタミン、ミネラルについて上限値(UL)に関し意見書を公表(2002(H14))。 ・UK：2003年専門委員会による報告書「Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals」公表(2003(H15))。 	(1) (3)
74	その他	1(1)	放射線照射食品	海外(中国)から輸入されている食品については、放射線照射がなされていると思われるため。	・厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象品目：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト60、④使用が認められた放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010)：ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省において、平成15(2003)年8月29日厚生労働省告示第301号「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する、輸入食品監視指導計画を定め、官報告示として公表している。 ・厚生労働省：平成22年度輸入食品監視指導計画(http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/10.html) 平成22年度輸入食品監視指導計画のうち、農産食品、農産加工食品の検査項目に放射線照射が含まれており、監視を行っているところ。 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、柿の照射に関するファクトシートを公表 http://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu03321230208 	(1) (3)
75	その他	2(1)	放射線照射	以前に放射線照射を使ったペロ毒素産生株の殺菌をなせ行わないのか、今こそ行うべきであるといった趣旨のメールを食の安全ダイヤル宛てに出した。 返事には、厚生労働省に確認をとのことで確認したところ、「基準審査課」から返事があり、知見が十分でない、放射線は食品衛生法の範疇とはとらえていないといったような内容だった。厚生労働省だけでなく、内閣府も結局は、厚生労働省から評価要請がないということで、ほったらかしにしているのではないか。なぜ手を付けないのかきちんと説明するべきである。食品安全委員会ですら評価として評価をするべきである。	・厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象品目：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト60、④使用が認められた放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止	<p><国内></p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010)：ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省： ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射業の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象品目：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト60、④使用が認められた放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止 <p><海外></p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国：連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定義(1958年)。 食品製造・加工・出荷における放射線照射規則(21CFR179)。 食品照射(電離放射線の使用)についての線源、線量と品目、表示などの条件が規定。 2006年4月1日、米国食品医薬品庁(FDA)が許可するのは、生鮮もしくは冷凍貝類(Vibrio菌など微生物制御、最高5.5kGy)。FDAが許可している照射食品：青果物、(成熟抑制)、食肉(病原菌制御)、乾燥香辛料、調味料(殺菌)等 ・欧州連合(EU) 「食品照射施設並びにイオン化照射処理食品及び食品成分を管轄する加盟国の当局リスト」2009年 「イオン化してよい食品及び食料の認可リスト」2009年 「2007年の食品照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 ・ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL) 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アイルランド食品安全庁(FSAI) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG) 「Studer社乾燥ハーブ及びスパイスへの放射線照射を認可」2007年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office) 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「食品照射請願に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 	(1) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
						<ul style="list-style-type: none"> ・米国食品医薬品庁 (FDA) <ul style="list-style-type: none"> 「メキシコ湾産生カキのピリオバルニフィカスを予防するFDA新方針 Q&A」2009年 ・米国動植物検疫局 (APHIS) <ul style="list-style-type: none"> 「豪州産チェリー及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定」2009年 ・米国食品安全・応用栄養センター (CFSAN) <ul style="list-style-type: none"> 「生鮮レタス、ホウレンソウに照射を許可する食品添加物規則改正最終規則」2008年 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ) <ul style="list-style-type: none"> 「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年 ・香港食物衛生署食物安全センター <ul style="list-style-type: none"> 「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年 ・Codex規格 <ul style="list-style-type: none"> 1.適切な衛生規範、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線:コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量:食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない(技術的目的が妥当でそれを達成するために必要ならば例外)。 ・米国食品安全・応用栄養センター (CFSAN): 2008年8月21日付食品添加物規則改正最終規則でレタス、ほうれんそうに照射を許可。 ・EU: EU指令1999/3/EC: 照射許可品目リスト(ポジティブリスト)が掲載。 <ul style="list-style-type: none"> ①許可品目として唯一スライス・ハーブ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量を10kGyとした。 <p>拡大統一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は失効。 EU指令1999/2/EC: 照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項(線源、表示義務等)を定めている。表示については言葉で示し、照射原料を含む製品に関してもその重量にかかわらず(最終製品の25%より少なくとも)表示義務があるとされた。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の照射施設に関しては、メンバー国の政府機関が査察を代行し、メンバー国以外の第三国における照射施設も欧州委員会の査察機関の検査に基づく登録がされている。</p>	
76	その他	4	照射ジャガイモの安全性再評価	昨年4月「食品照射ネットワーク」が東武ストアに照射ジャガイモの販売中止を申し入れ、東武ストア側が申入れに従って販売中止を決定するという脅迫事件が起こりました。この事件に係る照射ジャガイモの安全性について、貴委員会は「WHOでは10kGyまで健全性に問題がないと言っているのに対してジャガイモは150Gyであること、委員会発足以前からすでに規格基準が決まられており、自ら評価の案件とはしていないこと」を説明しました。この説明は健全性に問題があるとは考えていないことを暗に示していますが、貴委員会の公式見解ではありません。私は貴委員会が公式に見解を表明すべきだと考えています。	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省: 食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) <ul style="list-style-type: none"> 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象品目: ばれいしよ、②目的: 発芽防止、③使用線源: コバルト60、④使用が認められた放射線の種類: ガンマ線、⑤吸収線量: 150グレイを超えない、⑥再照射: 禁止 	<ul style="list-style-type: none"> <国内> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H22(2010): ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省: <ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射業の営業許可 <ul style="list-style-type: none"> 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) <ul style="list-style-type: none"> 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象品目: ばれいしよ、②目的: 発芽防止、③使用線源: コバルト60、④使用が認められた放射線の種類: ガンマ線、⑤吸収線量: 150グレイを超えない、⑥再照射: 禁止 <海外> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州連合(EU) <ul style="list-style-type: none"> 「食品照射施設並びにイオン化照射処理食品及び食品成分を管轄する加盟国の当局リスト」2009年 「イオン化してよい食品及び食料の認可リスト」2009年 「2007年の食品照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 ・ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL) <ul style="list-style-type: none"> 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アイルランド食品安全庁(FSAI) <ul style="list-style-type: none"> 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG) <ul style="list-style-type: none"> 「Studer社乾燥ハーブ及びスライスへの放射線照射を認可」2007年 米国会計検査院(Government Accountability Office) <ul style="list-style-type: none"> 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「食品照射請願に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 ・米国: 連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定義(1958年)。 <ul style="list-style-type: none"> 食品製造・加工・出荷における放射線照射規則(21CFR179)。 食品照射(電離放射線の使用)についての線源、線量と品目、表示などの条件が規定。 2006年4月1日、米国食品医薬品庁(FDA)が許可するのは、生鮮もしくは冷凍貝類(Vibrio菌など微生物制御、最高5.5kGy)、FDAが許可している照射食品: 青果物、(成熟抑制)、食肉(病原菌制御)、乾燥香辛料/調味料(殺菌)等 	(1) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
				<p>なぜなら、もし4月の事件で食品照射ネットワークからの脅迫に東武ストア側が訴訟を起こしたとすれば、東武ストア側が勝訴したであろうが、裁判長は市民の不安を解消すべく国は安全性を再評価すべきとの勧告を出したのではないかと思うからです。安全性はあくまでも評価時点でのものであり、科学が進歩し状況が変われば、それに従って再評価されるべきものだからです。</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・米国食品医薬品庁 (FDA) <ul style="list-style-type: none"> 「メキシコ湾産生カキのピリオパルニフィカスを予防するFDA新方針 Q&A」2009年 ・米国動植物検疫局 (APHIS) <ul style="list-style-type: none"> 「豪州産チェリー及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定」2009年 ・米国食品安全・応用栄養センター (CFRAN) <ul style="list-style-type: none"> 「生鮮レタス、ホウレンソウに照射を許可する食品添加物規則改正最終規則」2008年 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ) <ul style="list-style-type: none"> 「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年 ・香港食物衛生署食物安全センター <ul style="list-style-type: none"> 「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年 ・Codex規格 <ul style="list-style-type: none"> 1.適切な衛生規範、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線: コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量: 食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない(技術的目的が妥当でそれを達成するために必要な場合は例外)。 ・米国食品安全・応用栄養センター (CFRAN): 2008年8月21日付食品添加物規則改正最終規則でレタス、ほうれんそうに照射を許可。 ・EU: EU指令1999/3/EC: 照射許可品目リスト(ポジティブリスト)が掲載。 <ul style="list-style-type: none"> ①許可品目として唯一スライス・ハーブ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量を10kGyとした。 <p>拡大統一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は失効。 EU指令1999/2/EC: 照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項(線源、表示義務等)を定めている。表示については言葉で示し、照射原料を含む製品に関してもその重量にかかわらず(最終製品の25%より少なくとも)表示義務があるとされた。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の照射施設に関しては、メンバー国の政府機関が査察を代行し、メンバー国以外の第三国における照射施設も欧州委員会の査察機関の検査に基づく登録がされている。</p>	
77	その他	4	アルキルシクロブタノンの安全性	<p>アルキルシクロブタンは加熱では生じず照射で特異的に生成する成分ですから、照射食品の安全性を評価する上でアルキルシクロブタノンの安全性は必ず評価されなければなりません。世界各国で行われたこれまでの研究結果では、発がん性はないようですが、プロモータ活性についてはまだ不明な点があります。それを究明すべく、貴委員会が21年度の食品健康影響評価技術研究の1つとしてアルキルシクロブタノンの課題を取り上げられたことは、世界に対しても価値ある貢献だと感じています。科学的事実に基づき、中立公正に評価することが貴委員会の役割であり、それが貴委員会への国民の信頼の醸成に繋がることあります。</p>	<p>・社団法人日本原子力産業協会: 食品照射Q&Aハンドブック 2-ACB(アルキルシクロブタン)類は脂質を多く含む照射食品に生成する放射線に特有な分解生成物として知られている。2-ACB類で最も多く生成するのは2-DCB(2-ドデシルシクロブタン)であり、パルミチン酸のアシル基-酵素結合部の放射線による分解作用によって生成する。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H22(2010): ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省: ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射業の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象品目: ばれいしょ、②目的: 発芽防止、③使用線源: コバルト60、④使用が認められた放射線の種類: ガンマ線、⑤吸収線量: 150グレイを超えない、⑥再照射: 禁止 <海外> ・「WHO Statement on 2-Dodecylcyclobutane and Related Compounds」(2003年3月) http://www.cidrap.umn.edu/cidrap/files/32/who2003.pdf</p>	(1) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
				<p>この成果に基づいて、貴委員会が照射食品に関する自ら評価を実施し、照射食品の健全性について公式見解を表明されることを期待しております。</p> <p>照射食品については、現在厚労省の食品規格部会で議論されていますが、厚労省としては(1)安全性に関する科学的知見を整理し、(2)事業者のニーズを確認し、(3)消費者に受け入れられるか、などを検討しています。しかし、消費者の受容については、まず安全性が最大の課題であって、貴委員会のような専門の評価機関が何らかの見解を示さない限り、議論が空転するばかりで理解が進まないのは明白です。事業者にとっても安全性が分からない限り、例えばニーズがあっても顕在化することは考えられませんが、まず貴委員会が照射食品の完全性に関する見解を表明していただきたいと願っております。</p>			
78	その他	4	「食品への放射線照射」	<p>【1】放射線照射は、食品(特に香辛料とハーブ類)の品質保持や、病原菌制御における食中毒防止などの有用性がある。しかし、現状は、ジャガイモの芽止め以外は法律で禁止されているため、本来消費者が享受できるはずのメリットが阻害されている。</p> <p>【2】食料の多くを輸入に頼る日本の現状に照らし、検査における規格基準を世界的な基準に合わせていくことは避けて通れない。香辛料や熱帯果実について、放射線照射は世界各国で使われ、世界の標準となっている。</p> <p>加えて、安全性に問題のない規格や基準違反による回収や廃棄の削減は、資源の浪費を減らし持続可能な社会を目指すためにも必須である。</p> <p>【3】牛肉の腸管出血性大腸菌の殺菌手段として、アメリカでは放射線照射が広く使用され、食中毒の低減に大きく寄与している。日本においても生食用牛肉の腸管出血性大腸菌の殺菌手段として有用性が期待できる。</p>	<p>・厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象品目：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト60、④使用が認められた放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22：ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省： ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射業の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象品目：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト60、④使用が認められた放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止 <海外> ・WHO 「Safety and Nutritional Adequacy of Irradiated Food」(1994年) 「High-dose irradiation:wholesomeness of food irradiated with doses above 10kGy」(1999年) ・Codex 「Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food」(CAC/RCP 19-1979、Rev.2-2003)(2003年) ・EU Scientific Committee on Food 「Revision of the opinion of the Scientific Committee on Food on the irradiation of food」(SCF/CS/NF/IRR/24Final)2003年</p> <p>・米国会計検査院(Government Accountability Office)：「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年。「食品照射申請に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年。 ・食品医薬品局(FDA)：「メキシコ湾産生カキのビブリオハルニフィカスを予防するFDA新方針 Q&A」2009年 ・動植物検疫局(APHIS)：「豪州産チェリー及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定」2009年 ・食品安全・応用栄養センター(CFSAN)：「生鮮レタス、ホウレンソウに照射を許可する食品添加物規則改正最終規則」2008年。 ・食品基準期間(FSANZ)：「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年。 ・香港食物衛生署食物安全センター：「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年。</p>	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
				<p>【4】原子力委員会は、平成18(2006)年10月3日、「食品への放射線照射について」の報告書に示す今後の取り組みに関する考え方を踏まえ、リスク管理機関等において、食品安全行政の観点からの判断等の取り組みが進められることが必要であるとしている。(まずは、有用性のある香料への照射について検討・評価を実施。その他の食品については、有用性が認められる場合に、適宜、検討・評価を実施)</p>			
79	その他	2(1)	<p>食品の放射線による殺虫、殺菌</p>	<p>国際的な動向と国内の評価にかい離を感じる グローバルハーモナイゼーションを考える必要がある</p>	<p>日本原子力研究開発機構:照射効果(IRRADIATION EFFECT):食品に放射線を照射した場合の貯蔵、衛生化等の効果 http://foodirra.jaea.go.jp/dbdocs/002022000001.html</p> <p>放射線を利用した病害虫の防除には、不妊虫放飼法と放射線害虫防除の2つの分野がある。前者は野外に生息する特定の害虫を防除する方法で、特定の害虫の蛹をあらかじめ放射線で照射することによって不妊化した成虫(雄)を育て、これを生息地に放飼し、野生の雌と交尾させ、無精卵を産卵させることによって、その繁殖を断ち切るものである。この方法は日本でも実用化されており、1972年より沖縄県、1981年より鹿児島奄美群島においてウリミバエ防除に採用され、沖縄県では1993年、鹿児島奄美群島では1989年に同虫を根絶し、成功を納めている。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010):ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省: ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射業の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象品目:ばれいしよ、②目的:発芽防止、③使用線源:コバルト60、④使用が認められた放射線の種類:ガンマ線、⑤吸収線量:150グレイを超えない、⑥再照射:禁止</p> <p><海外> ・EU:「食品照射施設並びにイオン化照射処理食品及び食品成分を管轄する加盟国の当局リスト」2009年 「イオン化してよい食品及び食材の認可リスト」2009年 「2007年の食品照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 ・ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL):「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アイルランド食品安全庁(FSA):「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG):「Studer社乾燥ハーブ及びスパイスへの放射線照射を認可」2007年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office): 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「食品照射申請に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 ・米国:連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定義(1958年)。 食品製造・加工・出荷における放射線照射規則(21CFR179)。 食品照射(電離放射線の使用)についての線源、線量と品目、表示などの条件が規定。 2006年4月1日、米国食品医薬品庁(FDA)が許可するのは、生鮮もしくは冷凍貝類(Vibrio菌など微生物制御、最高5.5kGy)。 FDAが許可している照射食品:青果物、(成熟抑制)、食肉(病原菌制御)、乾燥香料/調味料(殺菌)等 ・米国食品医薬品庁(FDA) 「メキシコ湾産生カキのピリオバルニフィカスを予防するFDA新方針 Q&A」2009年 ・米国動物植物検疫局(APHIS) 「豪州産チェリー及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定」2009年 ・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN) 「生鮮レタス、ホウレンソウに照射を許可する食品添加物規則改正最終規則」2008年 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ) 「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年 ・香港食物衛生署食物安全センター 「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年 ・Codex規格</p> <p>1.適切な衛生規範、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線:コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量:食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない(技術的目的が妥当でそれを達成するために必要ならば例外)。 ・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN):2008年8月21日付食品添加物規則改正最終規則でレタス、ほうれんそうに照射を許可。 ・EU:EU指令1999/3/EC:照射許可品目リスト(ポジティブリスト)が掲載。 ①許可品目として唯一スパイス・ハーブ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量を10kGyとした。 拡大統一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は失効。 EU指令1999/2/EC:照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項(線源、表示義務等)を定めている。表示については言葉で示し、照射原料を含む製品に関してもその重量にかかわらず(最終製品の25%より少なくても)表示義務があるとされた。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の照射施設に関しては、メンバー国の政府機関が査察を代行し、メンバー国以外の第三国における照射施設も欧州委員会の査察機関の検査に基づく登録がされている。</p>	(1) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
80	その他	2(1)	ジャガイモの発芽防止用放射線の照射(重複)	生命力を破壊されたものを食べる意味に不安	<p>・厚生労働省:食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象品目:ばれいしよ、②目的:発芽防止、③使用線源:コバルト60、④使用が認められた放射線の種類:ガンマ線、⑤吸収線量:150グレイを超えない、⑥再照射:禁止</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010):ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省: ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象品目:ばれいしよ、②目的:発芽防止、③使用線源:コバルト60、④使用が認められた放射線の種類:ガンマ線、⑤吸収線量:150グレイを超えない、⑥再照射:禁止</p> <p><海外> ・欧州連合(EU) 「食品照射施設並びにイオン化照射処理食品及び食品成分を管轄する加盟国の当局リスト」2009年 「イオン化してよい食品及び食材の認可リスト」2009年 「2007年の食品照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 ・ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL):「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アイルランド食品安全庁(FSAI):「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG):「Studer社乾燥ハーブ及びスパイスへの放射線照射を認可」2007年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office) 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「食品照射請願に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善報告」2010年 ・米国:連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定義(1958年)。 食品製造・加工・出荷における放射線照射規則(21CFR179)。 食品照射(電離放射線の使用)についての線源、線量と品目、表示などの条件が規定。 2006年4月1日、米国食品医薬品庁(FDA)が許可するのは、生鮮もしくは冷凍貝類(Vibrioなど)微生物制御、最高5.5kGy)。 FDAが許可している照射食品:青果物、(成熟抑制)、食肉(病原菌制御)、乾燥香辛料/調味料(殺菌)等 ・米国食品医薬品庁(FDA) 「メキシコ産生カキのビブリオバクテリウムを予防するFDA新方針 Q&A」2009年 ・米国動物検疫局(APHIS) 「豪州産チェリー及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定」2009年 ・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN) 「生鮮レタス、ホウレンソウに照射を許可する食品添加物規則改正最終規則」2008年 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ) 「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年 ・香港食物衛生署食品安全センター 「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年 ・Codex規格 1.適切な衛生規範、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線:コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来の電子線、エネルギーレベル10MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量:食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない(技術的目的が妥当でそれを達成するために必要ならば例外)。 ・米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN):2008年8月21日付食品添加物規則改正最終規則でレタス、ほうれんそうに照射を許可。 ・EU:EU指令1999/3/EC:照射許可品目リスト(ポジティブリスト)が掲載。 ①許可品目として唯一スパイス・ハーブ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量を10kGyとした。 拡大統一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は失効。 EU指令1999/2/EC:照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項(線源、表示義務等)を定めている。表示については言葉で示し、照射原料を含む製品に関してもその重量にかかわらず(最終製品の25%より少なくとも)表示義務があるとされた。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の照射施設に関しては、メンバー国の政府機関が査察を代行し、メンバー国以外の第三国における照射施設も欧州委員会の査察機関の検査に基づく登録がされている。</p>	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
81	その他	1(1)	ナノ技術利用食品および食品包装素材の安全性	ナノ粒子は同質量でも表面積が大きくなるので、物理・化学的性質が異なり、消化・吸収・分布過程などの体内動態の変化が予測される。従って、該当物質の安定性、生体への影響、そしてそれらの評価方法の検討も含めて、検証が必要である。 ナノ粒子の人への健康影響についてはほとんど調べられていないが、既存物質がナノ粒子化された場合は、安全性の再評価が必要と考える。 食品分野では、味・色・香り・感触・濃度の改善などへの利用が考えられ、既存の物質についてもそれまでの毒性評価が適合するかの検討が必要となるだろう。	・食品安全委員会：食品分野におけるナノテクノロジー利用の安全性評価情報に関する基礎調査 http://www.fsc.go.jp/fscis/survey/show/cho20100100001 ナノテクノロジー(nanotechnology)は、物質をナノメートル(nm、1 nm = 10-9m)の領域において、自在に制御する技術のことです。 工業製品・素材においては、ナノテクノロジーを利用した製品とは、特徴的なサイズが100nm未満であるもの、およびそれらを含むものを指すのが一般的です。食品分野では、ナノテクノロジーの利用は始まったばかりであることから、食品分野におけるナノテクノロジーの明確な定義は、まだ定まっていません。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007)、H22(2010))、調査事業を実施(H21(2009))。 ・厚生労働省：調査を実施(H20(2008)、H21(2009))。 ・農林水産省：情報収集を実施(H19(2007))。 〈海外〉 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「食品及び日用品用途における銀ナノ物質の使用放棄を勧告する」2011年(隔週報333号53番) http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/10/sicherheit_von_nanosilber_in_verbraucherprodukten_viele_fragen_sind_noch_offen-70227.html 意見書「ナノマテリアル及び製品から放出されるナノ粒子の発がん性リスクの評価」2011年(隔週報330号91番) http://www.bfr.bund.de/cm/252/beurteilung_eines_moeglichen_krebsrisikos_von_nanomaterialien_und_von_aus_produkten_freigesetzten_nanopartikeln.pdf 意見書「ナノ銀を食品及び日用品に使用しないよう勧告する」2010年(隔週報314号92番) http://www.bfr.bund.de/cm/216/bfr_raet_von_nanosilber_in_lebensmitteln_und_produkten_des_taeeglichen_bedarfs_ab.pdf ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA)2010年 ナノテクノロジーとナノ粒子の利用については「慎重」であるべきと指摘(隔週報309号116番) http://www.afssa.fr/PM9100M601.htm	(3) (4)
82	その他	2(1)	ナノ食品	吸収が早く、摂取した成分の利用率も高いことがアレルギーを含めてどの様な影響があるかわかっていない	・食品安全委員会：食品分野におけるナノテクノロジー利用の安全性評価情報に関する基礎調査 http://www.fsc.go.jp/fscis/survey/show/cho20100100001 ナノテクノロジー(nanotechnology)は、物質をナノメートル(nm、1 nm = 10-9m)の領域において、自在に制御する技術のことです。 工業製品・素材においては、ナノテクノロジーを利用した製品とは、特徴的なサイズが100nm未満であるもの、およびそれらを含むものを指すのが一般的です。食品分野では、ナノテクノロジーの利用は始まったばかりであることから、食品分野におけるナノテクノロジーの明確な定義は、まだ定まっていません。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007)、H22(2010))、調査事業を実施(H21(2009))。 ・厚生労働省：調査を実施(H20(2008)、H21(2009))。 ・農林水産省：情報収集を実施(H19(2007))。 〈海外〉 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「食品及び日用品用途における銀ナノ物質の使用放棄を勧告する」2011年(隔週報333号53番) http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2011/10/sicherheit_von_nanosilber_in_verbraucherprodukten_viele_fragen_sind_noch_offen-70227.html 意見書「ナノマテリアル及び製品から放出されるナノ粒子の発がん性リスクの評価」2011年(隔週報330号91番) http://www.bfr.bund.de/cm/252/beurteilung_eines_moeglichen_krebsrisikos_von_nanomaterialien_und_von_aus_produkten_freigesetzten_nanopartikeln.pdf 意見書「ナノ銀を食品及び日用品に使用しないよう勧告する」2010年(隔週報314号92番) http://www.bfr.bund.de/cm/216/bfr_raet_von_nanosilber_in_lebensmitteln_und_produkten_des_taeeglichen_bedarfs_ab.pdf ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA)2010年 ナノテクノロジーとナノ粒子の利用については「慎重」であるべきと指摘(隔週報309号116番) http://www.afssa.fr/PM9100M601.htm ・米国食品医薬品庁(FDA)2011年 ナノテク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週報337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁(EPA)2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWCNT)重要新規利用規則(SNUR: Significant New Use Rule)を公表(隔週報335号79番) http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-06/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品安全機関(EFSA)2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週報335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/126e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)2011年 消費製品のナノマテリアル：2010年欧州市場における製品データ(隔週報333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(3) (4)
83	その他	1(1)	ナノ農業	EPAが調査を進めているという情報があるため。	・農業へのナノ技術の応用については、既存の農業の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農業会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬、農業の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農業の定義、生産・使用実態等は不明である。 ・ナノテクノロジー農業製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への投与性のよさのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価の候補として検討(H19(2007)、H22(2010))、調査事業を実施(H21(2009))。 〈海外〉 ・評価・管理状況：なし ・農業分野へのナノテクノロジー利用に関する意見書を公表。(FAO/WHOナノテクノロジー専門家会議(2009)、EU(2006)、米国(2006))。 ・米国環境保護庁(EPA)：農業製品におけるナノサイズ物質に関する情報収集の方法について意見募集を実施(2011)。 ・オーストラリア農業・動物用医薬品局(APVMA)：ナノテクノロジーと農業・動物用医薬品との関係に関するQ&Aシートを公表(2010)。	(3) (4)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
84	その他	2(1)	防カビ剤(ジフェニル)	テレビ番組で、レモン等を凍らせ皮ごとすりおろす、というのをやっており、きれいに洗浄してどれ位落ちているかまた摂取しても大丈夫なのか不安に思ったため	<ul style="list-style-type: none"> 我が国では食品添加物として指定され使用が認められているもののみが流通している。必要に応じて規格や基準が定められている。原則として使用添加物には表示義務がある。 横浜市衛生研究所:食品添加物データシート ジフェニル: <ul style="list-style-type: none"> 用途:グレープフルーツ、レモン、オレンジ類の防腐 使用基準: グレープフルーツ、レモン、オレンジ類:0.070g/kg未満(残存量) 安全性: ADI:0~0.05 mg/kg体重/day(条件付で0.05~0.25mg/kg体重/day) 毒性:急性:ラット 経口 LD50 3.5~5g/kg、ウサギ 経口 LD50 2.4g/kg 	<ul style="list-style-type: none"> <国内> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)において指定添加物(防カビ剤)の使用基準等が定められている。 <海外> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ジフェニル:条件付きでADIを0.05~0.25mg/kg体重/日に設定。 	(1)
85	その他	2(1)	防カビ剤(オルトフェニルフェノール)	テレビ番組で、レモン等を凍らせ皮ごとすりおろす、というのをやっており、きれいに洗浄してどれ位落ちているかまた摂取しても大丈夫なのか不安に思ったため	<ul style="list-style-type: none"> 我が国では食品添加物として指定され使用が認められているもののみが流通している。必要に応じて規格や基準が定められている。原則として使用添加物には表示義務がある。 横浜市衛生研究所:食品添加物データシート オルトフェニルフェノール: <ul style="list-style-type: none"> 用途:かんきつ類の防かびに使用されます。 使用基準:かんきつ類:0.010g/kg以下(オルトフェニルフェノールとしての残存量) 安全性: ADI:0~0.2 mg/kg体重/day(条件付で、0.2-1.0mg/kg/day) 毒性:急性:ラット 経口 LD50 2.7~3.0g/kg 	<ul style="list-style-type: none"> <国内> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)において指定添加物(防カビ剤)の使用基準等が定められている。 <海外> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):オルトフェニルフェノール:香料として使用の場合、現在の摂取量では安全性の懸念はない。ADIは0~0.4mg/kg体重/日。 	(1)
86	その他	2(1)	①OPP(オルトフェニルフェノール)	①アメリカ国内で禁止されているものが、日本輸出の際だけに使われるのはなぜか、そしてそれによる人体への影響は本当に安全と言えるのか	<ul style="list-style-type: none"> 我が国では食品添加物として指定され使用が認められているもののみが流通している。必要に応じて規格や基準が定められている。原則として使用添加物には表示義務がある。 横浜市衛生研究所:食品添加物データシート オルトフェニルフェノール: <ul style="list-style-type: none"> 用途:かんきつ類の防かびに使用されます。 使用基準:かんきつ類:0.010g/kg以下(オルトフェニルフェノールとしての残存量) 安全性: ADI:0~0.2 mg/kg体重/day(条件付で、0.2-1.0mg/kg/day) 毒性:急性:ラット 経口 LD50 2.7~3.0g/kg 	<ul style="list-style-type: none"> <国内> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)において指定添加物(防カビ剤)の使用基準等が定められている。 <海外> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):オルトフェニルフェノール:香料として使用の場合、現在の摂取量では安全性の懸念はない。ADIは0~0.4mg/kg体重/日。 	(1)
87	その他	2(1)	OPP(オルトフェニルフェノール)	ぜん息の原因発がん性があると考えられるため	<ul style="list-style-type: none"> 我が国では食品添加物として指定され使用が認められているもののみが流通している。必要に応じて規格や基準が定められている。原則として使用添加物には表示義務がある。 横浜市衛生研究所:食品添加物データシート オルトフェニルフェノール: <ul style="list-style-type: none"> 用途:かんきつ類の防かびに使用されます。 使用基準:かんきつ類:0.010g/kg以下(オルトフェニルフェノールとしての残存量) 安全性: ADI:0~0.2 mg/kg体重/day(条件付で、0.2-1.0mg/kg/day) 毒性:急性:ラット 経口 LD50 2.7~3.0g/kg 	<ul style="list-style-type: none"> <国内> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)において指定添加物(防カビ剤)の使用基準等が定められている。 <海外> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):オルトフェニルフェノール:香料として使用の場合、現在の摂取量では安全性の懸念はない。ADIは0~0.4mg/kg体重/日。 	(1)
88	その他	2(1)	合成ビタミンC	合成したビタミンCによる健康被害の話は聞いたことがありませんが、合成したビタミンCを長期にわたり飲むことこの安全性についてはぜひ、調査及び研究をしていただきたいと思ひます。	<ul style="list-style-type: none"> 独立行政法人 国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail45lite.html コラーゲン合成を介した正常な毛細血管の維持や抗酸化作用に必要な水溶性ビタミンの1つ。一般に「コラーゲンの合成を促進する」、「抗酸化作用がある」、「鉄や銅の吸収を助ける」、「メラニン色素の生成を抑制する」、「免疫力を高める」などといわれている。ヒトでの有効性については、ビタミンC欠乏の予防と治療に対して有効性が示されている。安全性については、適切に摂取する場合はおそらく安全であるが、過剰摂取により下痢などの悪影響を起こす可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> <国内> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:自ら評価候補として検討(サプリメント全般(H20)、ビタミン類の過剰摂取(H16(2004)、H17、H22))。 ・厚生労働省:「「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成17(2005)年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)において、科学的根拠に基づく1日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として用いられる量を超えないようにすること等を指導している。 ・(独)国立健康・栄養研究所:ホームページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの情報を提供している。 ・厚生労働省:日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4x.pdf 3. 耐容上限量 ビタミンCの摂取量と吸収や体外排泄を検討した研究から総合的に考えると、ビタミンCは野菜や果物から摂取することを基本とし、いわゆるサプリメント類から1g/日以上を摂取することは推奨できない。しかしながら、耐容上限量を策定するためのデータは十分ではないので、策定しなかった。 ビタミンCの食事摂取基準のうち、推奨量 1~2(歳)40mg/日、6~7(歳)55mg/日、10~11(歳)80mg/日、12~(歳)100mg/日 <海外> <ul style="list-style-type: none"> ・欧州連合(EU):食品科学委員会(SCF)ビタミン、ミネラルについて上限値(UL)に関し意見書を公表(2002)。 ・UK:2003年専門委員会による報告書「Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals」公表(2003)。 ・米国ダイエタリーサプリメント局(2011年9月) http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminC-QuickFacts ビタミンCの安全な上限値は以下のとおり。 12ヶ月まで 子供(1-3歳)400 mg、子供(4-8歳)650mg、子供(9-13歳)1,200ミリグラム、10代の若者(14-18歳)1,800ミリグラム 大人2,000 mg 	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
89	その他	2(1)	ビタミンC	過剰摂取(結石の原因となることもある)	<p>・独立行政法人 国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.gov/jp/contents/detail45lite.html コラーゲン合成を介した正常な毛細血管の維持や抗酸化作用に必要な水溶性ビタミンの1つ。一般に「コラーゲンの合成を促進する」、「抗酸化作用がある」、「鉄や銅の吸収を助ける」、「メラニン色素の生成を抑制する」、「免疫力を高める」などといわれている。ヒトでの有効性については、ビタミンの欠乏の予防と治療に対して有効性が示されている。安全性については、適切に摂取する場合はおそらく安全であるが、過剰摂取により下痢などの悪影響を起こす可能性がある。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(サプリメント全般(H20(2008))、ビタミン類の過剰摂取(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。) ・厚生労働省：「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17(2005)年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)において、科学的根拠に基づく1日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として用いられる量を超えないようにすること等を指導している。 ・(独)国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの情報を提供している。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4x.pdf 3. 耐容上限量 ビタミンCの摂取量と吸収や体外排泄を検討した研究から総合的に考えると、ビタミンCは野菜や果物から摂取することを基本とし、いわゆるサプリメント類から1g/日以上以上の量を摂取することは推奨できない。しかしながら、耐容上限量を策定するためのデータは十分ではないので、策定しなかった。 ビタミンCの食事摂取基準のうち、推奨量 1～2(歳)40mg/日、6～7(歳)55mg/日、10～11(歳)80mg/日、12～(歳)100mg/日 <海外> ・欧州連合(EU)：食品科学委員会(SCF)ビタミン、ミネラルについて上限値(UL)に関し意見書を公表(2002)。 ・UK：2003年専門委員会による報告書「Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals」公表(2003)。 ・米国ダイエタリーサプリメント局(2011年9月) ビタミンCの安全な上限値は以下のとおり。 12ヶ月まで 子供(1-3歳)400 mg、子供(4-8歳)650mg、子供(9-13歳)1,200ミリグラム、10代の若者(14-18歳)1,800ミリグラム 大人2,000 mg http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminC-QuickFacts</p>	(1) (3)
90	その他	2(1)	カルシウム	甲状腺の手術後、自分でホルモン剤とビタミンDを服用したところ、腎結石、胆石発症	<p>・厚生労働省：独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.gov/jp/contents/detail39lite.html カルシウムは、体内で最も量の多いミネラルであり、その99%は骨および歯に存在し、残り少量のカルシウムは、血液凝固や心臓の機能、筋収縮などに関与し、体内で重要な役割を担っている。長期に渡ってカルシウムの摂取量や吸収量が不足すると骨粗しょう症を引き起こすことから、一般に「骨を丈夫にする」などといわれている。カルシウム欠乏などによる病、骨軟化症、低カルシウム血症、骨粗しょう症の治療に対してはヒトでの有効性が示唆されている。安全性については、適切に摂取すればおそらく安全と思われるが、過剰摂取により泌尿器系結石の形成、ミルクアルカリ症候群などの障害を起こす可能性がある。カルシウムを多く含む食品としては、乳・乳製品、魚介類、大豆製品などがある。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4ac.pdf 3. 耐容上限量 カルシウムの過剰摂取によって起こる障害として、信頼度の高い症例報告が存在するのはミルクアルカリ症候群であるため、最低健康障害発現量の決定にはミルクアルカリ症候群の症例報告が参考となる。 カルシウム摂取量(食事由来とサプリメント由来を含む)が明らかであるミルクアルカリ症候群の報告では、カルシウム摂取量は2.8～16.5g/日の範囲にあり、その中央値は6.8g/日であった。この結果より、最低健康障害発現量は2.8g/日と考えられる。 そこで、最低健康障害発現量に不確実性因子を1.2として2.333g/日(丸め処理を行って、2.3g/日)を、成人(男女、全年齢階級共通)の耐容上限量とした。 <海外> ・欧州食品安全機関(EFSA) カルシウムの単独摂取またはビタミンDとの併用摂取と骨密度減少の抑制(骨折リスクの低減に寄与する可能性がある)の因果関係は確立された。この因果関係から、当該強調表示に最もかわる栄養素はカルシウムであることが示唆される。骨折リスクの低減に寄与する可能性のある骨密度減少リスク低減の表示の使用条件を設定する目的のために、全供給源由来のカルシウム1,200 mg以上、又は、全供給源由来のカルシウム1,200 mg以上及び全供給源由来のビタミンD 800 IU(20 µg)以上を毎日摂取することを検討することが望ましいと提案している。標的集団は50歳以上の女性である。成人におけるカルシウムの許容上限摂取量(UL)は2,500mg/日と設定されている。(2010年5月17日) http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1609.pdf ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：UL2.5g/日(成人男女) ・UK：サプリメントとして1,500mg/日以下の補給は健康被害をもたらさない。</p>	(1) (3)
91	その他	2(1)	ブドウ糖果糖液糖	子供の糖尿病、味覚異常の増加	<p>・農林水産省：異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格 http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kikaku_27.pdf でん粉をアミラーゼ等の酵素又は酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼ又はアルカリにより異性化したぶどう糖又は果糖を主成分とする液状の糖であつて、果糖含有率(糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。)が50%未満のものを「ぶどう糖果糖液糖」という。</p>	<p><国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年版)において、炭水化物の食事摂取基準を策定。また、果糖について情報提供。 <海外> ・米国食品医薬品庁(FDA)：1976年よりGRAS(米国内FDAが食品素材に対して設けている認可制度において「一般的に安全と認められたもの」)に掲載。2006年の再評価意見では、現在のレベルと方法で使用されるコーンシュガー(デキストロース)、コーンシロップ、還元糖などが公衆衛生上のハザードであるとの根拠はない。しかし、量が大幅に増えた場合は、追加データがなければ、ハザードを特定できないとしている。</p>	(1) (3)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
92	その他	2(1)	食塩、ナトリウム	発汗による塩分の消耗を考慮しての塩分の過剰摂取をピーアールしかし1日10g以下の塩分摂取を目標としており、とまどいがある	・独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail586lite.html ナトリウムは細胞外液の主要な陽イオンで、体液の浸透圧維持に不可欠な必須ミネラルである。ナトリウムイオンとして、生体内では神経伝達や筋収縮などに関与している。ナトリウムの調節機構は複雑で、巧みに制御されているため、腎機能が正常な限り欠乏症を起こすことはないが、極度の多汗や嘔吐、下痢により不足することがある。一般に、「神経の刺激伝達に働く」などといわれている。ヒトでの有効性については、信頼できるデータが見当たらない。安全性については、慢性的な多量摂取と高血圧、胃がん、鼻咽がんなどの関連が多数報告されている。日本人はナトリウムを多く含む食塩、醤油、味噌といった調味料を昔から使用しているため、過剰摂取に注意するべきである。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4aa.pdf 3. 目標量の算定 平成17年及び18年国民健康・栄養調査3,4)における成人(18歳以上)の食塩摂取量(中央値)は男性で11.5g/日、女性で10.0g/日であった。性及び年齢階級別にみると、もっとも食塩摂取量(中央値)が高いのは男性の50～69歳で、12.2g/日を摂取していた。この値と高血圧の予防指針が示す6g/日との中間値は9.1g/日となり、成人男性の摂取量分布ではおよそ25パーセント以上値に当たるので、実現不可能な値ではない。 女性は成人の各年齢層において男性より摂取量が1～2g/日低いので、男性よりも1.5g/日低い値を設定することとした。以上より、成人において今後5年間に達成したい目標量として、男性は9.0g/日未満、女性は7.5g/日未満を算定した。 ・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健康的な毎日過ごすために」 http://www.maff.go.jp/j/fs/pdf/data04_2.pdf 「2. とり過ぎ、不足に注意！！」の中で食塩のとり過ぎについて注意喚起を実施。 <海外> ・WHO：推奨量は、食塩にして6g/日、ナトリウム2,300mg(2003)。 ・欧米各国：平均摂取量が、ナトリウムにして一日3,000mg台前半 ・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。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動的取り組みが必要とし、FDAによる食品中に含まれるナトリウムの規制を提言(2010)。 ・米国疾病管理予防センター(CDC)：2010年6月、「米国成人のナトリウム摂取：2005～2006年」を公表。10人中9人がナトリウム摂取過多で、摂取源の77%が加工食品・飲食店の食品となっている(2010)。 ・ニューヨーク市：今後5年で米国人の塩分摂取量20%削減を目標とする、18の保健衛生組織、30の州、市他からなる全国塩分削減プログラム(National Salt Reduction Initiative)を中心になってとりまとめ、加工食品62種類、レストランでの食事25種類について塩分削減目標を定めている(2010)。 ・カナダ保健省：カナダ人のナトリウム摂取量低減戦略を公表。平均摂取量3,400mg/日を2016年までに2,300mg/日に低減(2010)。	(1) (3)
93	その他	2(1)	食塩	血圧等をひきおこす(慢性的摂取により)	・独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail586lite.html ナトリウムは細胞外液の主要な陽イオンで、体液の浸透圧維持に不可欠な必須ミネラルである。ナトリウムイオンとして、生体内では神経伝達や筋収縮などに関与している。ナトリウムの調節機構は複雑で、巧みに制御されているため、腎機能が正常な限り欠乏症を起こすことはないが、極度の多汗や嘔吐、下痢により不足することがある。一般に、「神経の刺激伝達に働く」などといわれている。ヒトでの有効性については、信頼できるデータが見当たらない。安全性については、慢性的な多量摂取と高血圧、胃がん、鼻咽がんなどの関連が多数報告されている。日本人はナトリウムを多く含む食塩、醤油、味噌といった調味料を昔から使用しているため、過剰摂取に注意するべきである。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4aa.pdf 3. 目標量の算定 平成17年及び18年国民健康・栄養調査3,4)における成人(18歳以上)の食塩摂取量(中央値)は男性で11.5g/日、女性で10.0g/日であった。性及び年齢階級別にみると、もっとも食塩摂取量(中央値)が高いのは男性の50～69歳で、12.2g/日を摂取していた。この値と高血圧の予防指針が示す6g/日との中間値は9.1g/日となり、成人男性の摂取量分布ではおよそ25パーセント以上値に当たるので、実現不可能な値ではない。 女性は成人の各年齢層において男性より摂取量が1～2g/日低いので、男性よりも1.5g/日低い値を設定することとした。以上より、成人において今後5年間に達成したい目標量として、男性は9.0g/日未満、女性は7.5g/日未満を算定した。 ・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健康的な毎日過ごすために」 http://www.maff.go.jp/j/fs/pdf/data04_2.pdf 「2. とり過ぎ、不足に注意！！」の中で食塩のとり過ぎについて注意喚起を実施。 <海外> ・WHO：推奨量は、食塩にして6g/日、ナトリウム2,300mg(2003)。 ・欧米各国：平均摂取量が、ナトリウムにして一日3,000mg台前半 ・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。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動的取り組みが必要とし、FDAによる食品中に含まれるナトリウムの規制を提言(2010)。 ・米国疾病管理予防センター(CDC)：2010年6月、「米国成人のナトリウム摂取：2005～2006年」を公表。10人中9人がナトリウム摂取過多で、摂取源の77%が加工食品・飲食店の食品となっている(2010)。 ・ニューヨーク市：今後5年で米国人の塩分摂取量20%削減を目標とする、18の保健衛生組織、30の州、市他からなる全国塩分削減プログラム(National Salt Reduction Initiative)を中心になってとりまとめ、加工食品62種類、レストランでの食事25種類について塩分削減目標を定めている(2010)。 ・カナダ保健省：カナダ人のナトリウム摂取量低減戦略を公表。平均摂取量3,400mg/日を2016年までに2,300mg/日に低減(2010)。	(1) (3)
94	その他	2(1)	②カリウム	②カリウムを吸着するとか、セシウム対策に良いとか、まことしやかに言われつつあるため、正確な情報が必要と感じる	・独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail575lite.html カリウムは必須ミネラルで、自然界に広く分布する。生体内では主要な陽イオンで、大部分は細胞内に存在し、浸透圧の調整、筋収縮や神経伝達などに重要な役割を担っている。野菜、じゃがいも、果実に豊富に含まれている。一般に、「血圧を正常に保つ」、「筋肉の動きをよくする」などといわれている。ヒトでの有効性については、低カリウム血症の治療と予防に経口摂取で有効である。安全性については、適切に摂取すれば、おそらく安全と思われるが、腎機能が低下している人では注意が必要である。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4ab.pdf 3. 目標量 アメリカ高血圧合同委員会第6次報告33)では高血圧予防のために、3,500mg/日を摂取することが望ましいとしている。高血圧を中心とした生活習慣病の一次予防を積極的に進める観点からは、この値が支持される。今後5年間に実現可能性を考慮すれば、現在の日本人の摂取量(中央値)とアメリカ高血圧合同委員会第6次報告の値の中間値を目標とすることが適当と考えられ、この考え方に基づいて目標量(18～29歳の場合、男性2,800mg/日、女性2,700mg/日)を算定した。 4. 耐容上限量 腎機能が正常であれば、普段の食事からのカリウム摂取によって代謝異常(高カリウム血症)を起こすことはない。したがって、耐容上限量は設定しない。	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
95	その他	2(1)	リン	リンやチツソは乳児に対する上限値があれば流通が安心しそう。	・独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail596lite.html リンは生体内の組織・細胞に不可欠な構成要素で、生理機能において重要な働きをしている必須元素の一つである。カルシウムと結合して骨と歯の形成、リン脂質として細胞膜の構成、ATPとしてエネルギーの代謝や貯蔵に関与している。生体内では大部分(80%)が骨と歯にリン酸カルシウムとして存在している。リンはカルシウム代謝と深い関係があるため、その摂取比率を考慮する必要がある。一般に、「骨や歯をつくる材料となる」、「細胞膜を構成する」などといわれている。ヒトでの有効性については信頼できるデータが充分ではない。安全性については、腎機能が正常であれば血中リン濃度が調節される。しかし、長期間過剰摂取した条件では腎機能が低下し、副甲状腺ホルモンに対する応答も低下することが観察されている。現在の食生活では、食品添加物として各種リン酸塩が加工食品に多く用いられているので、リンの過剰摂取につながる可能性がある。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/dl/s0529-4ae.pdf 3. 耐容上限量 血清無機リンが正常上限となる摂取量が3,686 mg/日となる。これを健康障害非発現量と考え、性及び年齢によってはCa/P比の低い食事により骨代謝に影響がある可能性を考慮して不確実性因子を1.2として、3,072 mg/日(丸め処理を行って3,000 mg/日)を成人の耐容上限量とした。 <海外> ・英国：UL2,400mg/日 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：通常の食事に加え250mg/日までの摂取。	(1) (3)
96	その他	2(1)	湧水	湧水を水道水代わりに利用している人が大変増えている	・環境省：湧水保全ポータルサイト http://www.env.go.jp/water/yusui/ 湧水は、古くから地元の人々の生活用水や農業用水として大切に使われてきており、中小河川の水源となっているものもあります。また、都会にある湧水は人々にとってのおいやすらぎの場を提供しています。近年、湧水は、水量の減少、水質の悪化が指摘されたり、湧水周辺の土地改変等によって、枯渇・消失している例もあります。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：湧水を一般飲用井戸として都道府県等に登録している場合は、平成16年1月22日健発第0122004号「飲用井戸等衛生対策要領の改正について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/jouhou/suisitu/pdf/01.pdf により、井戸等について総合的な衛生の確保を図られていると思われる。	(1) (3)
97	その他	2(1)	輸入食品に利用されている各国水質基準の違いから生ずるリスク	規制対象外や管理対象外となっていないか	・厚生労働省：水道水質基準について http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/kijun/ 水道法第4条に基づく水質基準は、水質基準に関する省令(平成15(2003)年5月30日厚生労働省令第101号)により、定められています。水道水は、水質基準に適合するものでなければならず、水道法により、水道事業者等に検査の義務が課されています。水質基準以外にも、水質管理上留意すべき項目を水質管理目標設定項目、毒性評価が定まらない物質や、水道水中での検出実態が明らかでない項目 を要検討項目と位置づけ、必要な情報・知見の収集に努めています。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：昭和28(1953)年9月29日衛発第762号「輸入食品等の検査について」において日本に入った輸入食品は国内食品として検査することとなっている。 <国外> ・フランス：水道水の鉛の最大含有量を改正(2003)。上水道の塩素処理による殺菌過程副生成物(トリハロメタンなど)に関する調査報告書を公表(2009)。 ・米国環境保護庁(EPA)等：殺菌に使用される塩素等による健康影響を調査したものはあるが、水道管に含まれる有害物質について評価している公的機関の報告書等はない。飲料水の殺菌過程副生成物(MDBPs)、特にトリハロメタンの総量(TTHM)と5種類のハロ酢酸(HAA5)を規制する規則を作成(2006)。 ・英国毒性委員会(COT)：サラダ製造グループが実施したサラダの洗浄に用いた洗浄剤による残存塩素及び副生成物のデータを評価し、声明を公表。(2006)	(1) (3)
98	その他	2(1)	バナジウム	衛生的に問題がないのか パンフ等でうたっているものと果たして同じ商品なのか	・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail724lite.html ヒトでの必須性が認められてはいないが、生体内で健康に役立つ作用があると考えられている超微量元素で種々の化学形態が存在。 多く含む食品としてマッシュルーム、エビやカニ、黒コショウ、パセリ、ディルなどがあり、飲料水にも微量含まれている場合がある。 通常の食事からは6~18 μg/日摂取し、その5%が体内に吸収されると見積もられている。 俗に「脂肪の燃焼を促進する」、「血糖値を下げる」、「コレステロールを下げる」、「血圧を下げる」、「便秘を改善する」などといわれているが、ヒトでの有効性に関する十分な科学的実証は見当たらない。 安全性については、適切に摂取すればおそらく安全と思われるが、過剰摂取は危険性が示唆されている。 五酸化バナジウムは有毒であるとの報告がある。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の瘦身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用すべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 <海外> ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) ワイン中の重金属は健康リスクが高いとする論文が公表されたのを受けてBfRが実施した。バナジウムについては、バナジウム濃度の高いワインを一日当たり多く摂取する場合であっても、消費者に健康リスクがある可能性は認識されない。(2010年2月9日)http://www.bfr.bund.de/cm/207/2_sitzung_der_bfr_kommission_fuer_wein_und_fruchtsaftanalyse.pdf ・英国食品基準庁(FSA)：バナジウムを評価、安全性のデータが少なすぎて評価できないと結論。50-125mg/日のバナジウムサプリメントを摂取したボランティアにおいて、激しい腹痛、軟便、緑舌症が全員に観察され、一部のボランティアにけん怠感が観察されたと報告されている(2003)。	(1) (3)
99	その他	2(1)	植物工場野菜	植物工場野菜が清浄な野菜として注目されてきている。人工照明、栽培溶液など新しい技術で栽培された植物であることから、遺伝子組換え作物と同様に安全性についての科学的な分析が必要ではないだろうか。	・農林水産省：植物工場の普及・拡大に向けて http://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/plant_factory/ 植物工場は、高度な環境制御を行うことにより、野菜等の周年・計画生産が可能な施設園芸農業の一形態であり、(ア)温室等で太陽光の利用を基本とし、人工光による補光や夏季の高温抑制技術等を用いて栽培する「太陽光利用型」、(イ)閉鎖環境で太陽光を用いずに栽培する「完全人工光型」、の2つがある。 ・国内外とも、危害に関する一般の生産物との差異についての報告は見当たらない。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・農林水産省：栽培管理について、「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン(野菜)を公表している。 6. 使用する水の水源(水道、井戸水、開放水路、ため池等)の確認と、水源の汚染が分かった場合には用途に見合った改善策の実施(特に、野菜の洗浄水など、収穫期近くや収穫後に可食部に直接かかる水に注意) 8. 養液栽培の場合は、培養液の汚染の防止に必要な対策の実施 水の基準について、「生鮮野菜衛生管理ガイドー生産から消費まで」を公表している。 2. 野菜の栽培上における衛生管理 2)水 使用する水の水源と水質を把握し、病原微生物に汚染されていない水を使用すること。 水は、生鮮野菜の栽培において、灌漑、液肥、農薬散布などに使用され、また収穫後では、収穫物の洗浄、調整、冷却などの作業に、それぞれ大量に使用される。病原微生物に汚染された水をこれらの作業に使用すると、それらの水が生鮮野菜の直接的な汚染原因となる可能性がきわめて高くなる。…したがって、水の使用者は、使用水の水源、水質を明確にし、生鮮野菜栽培には微生物汚染のない水を使用しなければならない。… 植物工場に関係する研究開発として、「生物の応答メカニズムの解明と高度利用技術の開発」を実施している。 ・(社)日本施設園芸協会：「生鮮野菜衛生管理ガイド」「水耕栽培の衛生管理ガイド」を公表している。	(2) (4)
100	評価中・評価済み	2(2)	コチニール(カルミン酸)	コチニール色素によって、アナフィラキシーを発症した症例がある。	食品安全委員会：カルミン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20110419010	(1)	
101	評価中・評価済み	2(1)	コチニール(天然着色料)	変異原性、発ガン性の疑いがあると聞きました	食品安全委員会：カルミン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20110419010	(1)	

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
102	評価中・評価済み	2(1)	アセスルフアムK	摂取しすぎると脳に問題を生じるとの情報がある		食品安全委員会:アセスルフアムカリウム http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030701013	(1)
103	評価中・評価済み	2(1)	防カビ剤(イマザリル、チアベンダゾール)	テレビ番組で、レモン等を凍らせ皮ごとすりおろす、というのをやっており、きれいに洗浄してどれ位落ちているかまた摂取しても大丈夫なのか不安に思ったため		食品安全委員会:イマザリル http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101110007 食品安全委員会:チアベンダゾール(農薬) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101210007 食品安全委員会:チアベンダゾール(動物用医薬品) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101210017	(1)
104	評価中・評価済み	2(1)	防腐剤	グレープフルーツの防腐剤の安全性		食品安全委員会:イマザリル http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101110007 食品安全委員会:チアベンダゾール(農薬) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101210007	(1)
105	評価中・評価済み	2(1)	①TBZ(チアベンダゾール)	①アメリカ国内で禁止されているものが、日本輸出の際だけに使われるのはなぜか、そしてそれによる人体への影響は本当に安全と言えるのか		食品安全委員会:チアベンダゾール(農薬) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101210007 食品安全委員会:チアベンダゾール(動物用医薬品) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20101210017	(1)
106	評価中・評価済み	2(1)	食品添加物(防腐剤)	長い目で長期リスク評価を知りたい		食品安全委員会:評価書一覧「農薬」 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/list?itemCategory=001	(1)
107	評価中・評価済み	2(1)	除草剤(グリホサート)	約130種類ある除草剤の中で(グリホサートは雑草だけが枯れて、作物は全く影響を受けずに育ちコストも削減できるといわれているが)危険情報は見当たらないが、残留量によって発がん性、汚染食材として無視出来ない点がある		食品安全委員会:グリホサート(農薬)の食品中の残留基準を設定するに当たっての食品健康影響評価) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20100216003 食品安全委員会:グリホサート(飼料の成分規格として、農薬の飼料中の残留基準を設定するに当たっての食品健康影響評価) http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya0100622449b	(1)
108	評価中・評価済み	2(1)	農薬	家庭菜園、一般家庭での野菜へ除虫etc		食品安全委員会:評価書一覧「農薬」 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/list?itemCategory=001	(1)
109	評価中・評価済み	2(1)	残留農薬	健康食として玄米をそのまま炊飯して食す機会が増えている 洗ってもぬかが出ないため、無洗で使用する人も多いと考える		食品安全委員会:評価書一覧「農薬」 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/list?itemCategory=001	(1)
110	評価中・評価済み	2(1)	抗生物質類	人体への蓄積と薬剤抗生物質との整合		食品安全委員会:評価書一覧「動物用医薬品」 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/list?itemCategory=002 食品安全委員会:評価書一覧「肥料・飼料等」 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/list?itemCategory=012	(1)
111	評価中・評価済み	2(1)	動物用医薬品(食肉中に残留するワクチンに関連した物質)	アジュバント等は規制されているが、抗原物質については規制がない 米国やEUとは規制が異なりすぎている		食品安全委員会:評価書一覧「動物用医薬品」 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/list?itemCategory=002	(1)
112	評価中・評価済み	2(1)	家畜用抗生物質モネシン酸Na	物質を再評価し、薬事法、飼料安全法、輸入牛肉での扱いをよく検討してほしい(できれば禁止にしてほしい)		食品安全委員会:家畜等に給与するモネシンナトリウムによる薬剤耐性菌 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20070419050 食品安全委員会:モネシン http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20070306017	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
113	評価中・評価済み	2(1)	トリクロロエチレン、テトラクロロエチレン	当方にはわかりませんが、10年前に日本国内では解決済なのでしょうか（塩ビ手袋使用禁止など）	食品安全委員会:トリクロロエチレン http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703012 食品安全委員会:テトラクロロエチレン http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703014	(1)
114	評価中・評価済み	2(1)	九谷焼等の陶磁器からの鉛やカドミウム	安価な九谷焼も販売されるようになり、電子レンジで使用する場合もある溶出が食品に及び人体に影響があるのでは…	食品安全委員会:化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループ http://www.fsc.go.jp/senmon/kagaku.osen/index.html 食品安全委員会:食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703021	(1)
115	評価中・評価済み	4	魚介類における有機水銀、カドミウムの汚染状況把握と健康影響評価	魚介類の汚染状況の把握はデータが少なく、国民の不安は解消されていない。広く知見を集め、汚染実態及び汚染メカニズムの解明と健康影響評価をする必要がある。	食品安全委員会:魚介類等に含まれるメチル水銀について http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20040723175 食品安全委員会:食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703021	(1)
116	評価中・評価済み	2(1)	調理器具等に用いられている銅	銅と酸性飲料が接触したために、飲料を摂取した子供が銅による食中毒になった事案が発生している	食品安全委員会:銅 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703001	(1)
117	評価中・評価済み	2(1)	KBrO3(臭素酸カリウム)	ラット腎臓における発ガン性の指摘でイギリス、ドイツ、カナダが使用中止 中国でさえも2005年に使用を中止している	食品安全委員会:臭素酸 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703011	(1)
118	評価中・評価済み	2(1)	臭素酸カリウム	FAO/WHOは使用は適正でないとしている 製造後20日間もカビがはえないバンは気持ち悪い コーデックス委員会では発がん性があるため禁止している 加熱後のバンから「残存が検出されない」という理由で使用してもいいのか	食品安全委員会:臭素酸 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/evaluationDocument/show/kya20030703011	(1)
119	評価中・評価済み	4	畜産物の放射能汚染に関する調査	緊急性を有し、国民の知る権利に対応する研究である	食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
120	評価中・評価済み	4	魚介類における放射性物質の汚染及び蓄積メカニズムが食品としての安全性に及ぼす影響	海洋の放射性物質による汚染状況調査のデータが少なく、国民の不安が高まっている。日本人の食生活を考慮した場合、今後長年にわたって、太平洋・近海で漁獲される魚介類の食品としての安全性を評価する必要があるから	食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fsciiis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
121	評価中・評価済み	4	放射性物質の農産物汚染と食品としての安全性の影響評価	放射性物質の陸地への拡散によって国民の不安は高まっている。今後、長期にわたって、汚染地域の農産物の放射性物質の汚染状況の把握と食品としての安全性の評価を行う必要がある。	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
122	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質	今回の原発事故による放射能汚染に大きな関心を持っている。安全の基準値を将来を見こして科学的に判断し、再考してほしい。	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
123	評価中・評価済み	2(1)	ヨウ素、セシウム以外の多数の核種(放射性物質)	原発より、ヨウ素、セシウム以外の多数の核種が検出されている。これらのヒトへの影響等が心配される。また将来のリスクについて食品安全委員会に示してほしい。	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
124	評価中・評価済み	2(1)	食品中の放射性物質に関する基準値の設定	原発事故による食品健康影響評価事業として、食品中の放射性物質に関する基準値を設定し、全国に定点を設けて食品毎の検査体制の整備を図り、食品安全基本法の見直しや放射性物質研究者を委員に入れる必要がある。	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
125	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質(ヨウ素、セシウム、テルル)	食事生活における内部被ばくに対する客観的な見解や数値	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
126	評価中・評価済み	2(1)	放射線物質が含まれる食物を摂取した場合の内部被ばくの影響		食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
127	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質(東北の米)	放射能レベル以上か	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
128	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質(放射性セシウム)	日本人が今最も注目している健康危害があるかも知れない物質で食品から飼料にも拡散している	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
129	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質	今年23年の作付の米への影響がどれだけあるか？日本の主食農産物であれば	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
130	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質	昆布、ワカメ等海藻への放射能蓄積と食することによる人体への影響について	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
131	評価中・評価済み	2(1)	放射性物質(セシウム汚染)	放射性物質	食品安全委員会：食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
132	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	国の基準とWHOとの 基準差が大きい ので評価しなおす 牛肉については問題 になっているが牛 乳は評価している のか？		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
133	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	未説明、データ不足 (長期的に取り組む こと)		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
134	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム・ヨウ素等)	放射性物質を長期 に摂取すると健康 に影響がでると思 うため		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
135	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム)	発がん性のおそれ がある 特に子供が危険		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
136	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ムプルトニウムなど)	発ガン率について		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
137	評価 中・評 価済み	2(1)	放射能汚染食品の その後はどのように 処理されているのか	一般市場への流出 が不明であるため、 不安を感じる		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
138	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(ストロ ンチウム)	乳幼児の骨に取り 込まれたストロンチ ウムから受ける累 積内部被曝		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
139	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	今後長期にわたり、 放射性物質と関わ る為のデータベース 化 食物連鎖による、生 物濃縮について		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
140	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射性物質)牛乳 中の放射性セシウ ム137含量	暫定規制値でなく規 準値の設定を		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
141	評価 中・評 価済み	2(1)	牛乳や生乳の放射 能汚染	ヨウ素131、ストロ ンチウム90につい て牛乳、生乳におい てどの程度含まれ ているのか		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
142	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(海産物 における)	汚染度範囲が不明 なので至急の情報 提供を求む		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
143	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質を含む 食品について			食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
144	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	マスメディア		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
145	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム)	人への健康影響に 関する情報		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
146	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	放射性物質の身体 への影響を知りた いと思います 数値だけでなく実際 の影響がわかると いいのですが		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
147	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	細かな評価が必要		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
148	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射性物質)放射 能を被曝した魚介類	野菜等は表面をよく 洗うことで放射能を 流せるが、魚介類 は内部に取り込ま れ、また食物連鎖 によって濃縮され、 そのような魚介類を 食べると高濃度の 放射能を摂取してし まうのではないかと 不安なため		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
149	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射性物質)食品 への影響について	今後国内で長期 間、付き合ってい かなければならぬ発 ガン性物質である ため、詳細な評価 が必要である		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
150	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射性物質)お茶 に含まれるセシウム	緑茶の風評被害に はじまるセシウムの 量の問題であるが、 「お茶」は皆が毎日 飲むものだから		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
151	評価 中・評 価済み	2(1)	水道水に含まれる 放射性物質	健康への影響		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
152	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム等)	特に子どもへの影 響		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
153	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム134. 137)	今までにない事象 であるため、人間に 与える影響、特に大 人と子どもに分けて 影響を評価してい くべきである		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
154	評価 中・評 価済み	2(1)	海産物に含まれる 放射性物質	福島原発事故に よる放射性物質の 流出は海中にも生 じている どのような経過で、 どのような海産物に 放射性物質が多く 含まれるようになる か、予想できないこ とも多いと思われる		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
155	評価 中・評 価済み	1(1)	食品・飲料水・魚介 類中の放射性スト ンチウム	原発事故によりヒ トへの曝露リスクが 高まった為 時間経過に伴う蓄 積性に関するエビ デンスに乏しい為		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kya20110320797&fileId=301	(1)
156	評価 中・評 価済み	2(1)	O-157、カンピロ バクター食中毒	加熱不足によるO -157、カンピロバ クター食中毒		食品安全委員会: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 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20110711108 食品安全委員会:鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20041216001	(1)
157	評価 中・評 価済み	2(1)	サルモネラ菌	生卵の生食に関し て		食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス ～ http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_salmonella.pdf	(1)
158	評価 中・評 価済み	2(1)	ノロウイルス食中毒	少量で発症、大きな 食中毒となる		食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～食品中のノロウイルス～」 http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_norovirus.pdf	(1)
159	評価 中・評 価済み	1(1)	リステリア	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件		食品安全委員会:第21回 微生物・ウイルス専門調査会 http://www.fsc.go.jp/fscis/meetingMaterial/show/kai20110530bv1	(1)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危険要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
160	評価中・評価済み	2(1)	パツリン	かんきつ類の皮しか評価されていないが、パツリンは非常に多くの種のカビが大量に生産するかんきつ類以外の食品でも調査が必要である		食品安全委員会：パツリン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20030701068	(1)
161	評価中・評価済み	2(1)	遺伝子組換え作物	外見的には既存の作物だが、新種の作物とみなして調理時の変化、健康への影響など、観察、報告してほしい		食品安全委員会：新食品等（遺伝子組換え食品等） http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=010	(1)
162	評価中・評価済み	2(1)	サラダ油の安全性（特保）	特定保健用食品という名のついたサラダ油において、かつては出荷停止という事態が起こったが、現在も健康油というキャッチフレーズの食用油が市場で販売されている。ヘルシーなイメージが先行するが、数々の添加物が使われていると思うが、流通しているさまざまなサラダ油の安全性について、再度調査してほしい。		食品安全委員会：新開発食品専門調査会 http://www.fsc.go.jp/senmon/sinkaihatu/index.html 食品安全委員会：評価書一覧（新開発食品） http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=011	(1)
163	評価中・評価済み	2(1)	メラミン食器から流出する物質が健康にもたらす影響	100円Shopの普及に伴い、メラミン食器が再び流通		食品安全委員会：メラミン等による健康影響について http://www.fsc.go.jp/emerg/melamine1009.pdf	(1)
164	評価中・評価済み	2(1)	アクリルアミド	発ガン性		食品安全委員会：第367回食品安全委員会 http://www.fsc.go.jp/fscis/meetingMaterial/show/kai20110217sfc	(1)
165	評価中・評価済み	2(1)	アルミニウム	一部の報道機関において「ホットケーキ等に含まれるアルミニウムが、幼児においてWHO等が定めた1週間あたりの暫定耐容摂取量（PTWI）を超えるものがある。」との報道があった。はたして、アルミニウムはWHO等がいう有害物質なのか、食品安全委員会として早期に結論を出してほしい。		食品安全委員会：第324回食品安全委員会 http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai324/index.html	(1)
166	評価中・評価済み	2(1)	飲食とともに摂取するアルミニウム	アルミニウムがアルツハイマー型認知症の発症要因の1つとして心配されている		食品安全委員会：第324回食品安全委員会 http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai324/index.html	(1)

＜平成23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の対象外とした案件について(案)

通しNo.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	その他の提案者からの情報	対象外とした事由
167	対象外	4	ガムシロップ、ミルク等	私は学生で、飲食店でバイトをしています。バイトをしている中で、食べ物をお客様に提供する立場として、意見を書かせていただきます。 今、世間では食の安全についてとても敏感になっています。私のバイト先でも、食の安全性は徹底的に管理されています。私が今回意見させていただくのは、飲食店の机などに常備されてあるガムシロップやミルク、ソースや塩などについてです。それらは、管理の仕方によっては、菌が繁殖するなど、人間の体に悪影響を及ぼす危険性があり得ると思います。 小分けのガムシロップやミルクはひとつひとつ賞味期限が書いていないため、ただ「少なくなっていく補充する」という方法をとっていくと、下のほうだけ賞味期限切れになり、気付かずにお客が使ってしまうという可能性があると思います。お店側がそこは徹底的に管理していくという方法が一番であると思いますが、お客(消費者)も目で安全性を確認できれば一番だと思います。私が考える一番の解決策は、小分けのガムシロップやミルクにも賞味期限を書くということです。手間や、コストがかかるとはありますが、食の安全性が問われている現代、消費者がしっかりと食の安全をチェックできるべきだと思います。 また、これから暑い時期に入り、これらの細かい食品も徹底的に管理すべきだと思います。直射日光が当たるところには食品は置かないことはもちろん、食品それぞれの保存方法をしっかりと守るよう徹底すべきだと思います。ソースやドレッシングなどは野菜が入っているものもあるので、お客様にセルフサービスで提供する場合にも、冷蔵庫から取り出して使ってもらうなど、夏場は特に徹底するべきだと思います。 食の安全に関して敏感になっているいま、一人ひとりが日々気をつけていくことも大切ですが、行政がしっかりと対策を立てていくこともとても重要なことだと思います。		食品健康影響評価の対象外である。
168	対象外	4	ヨウ素剤(ヨウ化カリウム、ヨウ素酸カリウム)	放射線被ばくの予防剤としてヨウ素剤が用いられることがあるようですが、一方、妊娠授乳期に母親の甲状腺関連ホルモンを変動させる物質は、子供の神経発達に影響を与えることが報告されています。したがって、本剤が発達神経毒性を有するかどうか精査する必要があると考えられます。		食品健康影響評価の対象外である。
169	対象外	2(1)	油脂の過酸化物質	油脂の過酸化物質の危険性は知られているが工場内部に溜まった過酸化物質の混入や作業員への影響は調査がない	・フライ菓子を作る中小の企業で起こりやすい ・食品に混入し、流通していたり、作業員が吸入したりする	食品健康影響評価の対象外である。
170	対象外	2(1)	塩化コバルト	昨今、食品の保存性を高めるために防湿剤としてシリカゲルが多く使用されている。シリカゲル自体の安全性は認められているが、除湿性の効力の指標として同封されている塩化コバルトについて、その安全性の見解を食品安全委員会として出してほしい。		食品健康影響評価の対象外である。
171	対象外	2(1)	レジオネラ菌	高齢者増加と、高齢者施設の浴槽設備の増加、かつて温泉や大衆浴場で汚染があったもう一度見直す必要があります	・不衛生な浴場施設から人の口に入り肺炎を起こし死に致る事がある ・検査が実際行われているか、又その頻度、対策など改めて示して欲しい	食品健康影響評価の対象外である。
172	対象外	2(1)	マーカークロウウイルス	今後マーカークロウウイルスを接種した家畜を有効利用(食品として利用)する場合の実際の危険性の確認が必要である	・海外ではマーカークロウウイルスを接種した家畜の利用もある ・ヨーロッパでも研究されている ・昨年は宮崎県でワクチン接種された牛・豚は全頭殺処分された	食品健康影響評価の対象外である。
173	対象外	2(1)	日本酒の味を変化させる物質(最近よく体験しますヒネとは何か)	管理のし方でしょうか、異なる(「ヒネ」といわれている)いやな味がする酒(一升ビン)がよく売られています	・こうしたヒネた酒は大丈夫でしょうか ・日本酒が地域限定やおいしい酒造りがよく報じられますが一方でこうした問題をよく経験します	食品健康影響評価の対象外である。
174	対象外	2(1)	米	米粉パンがはやっているが、ごはんを食べる代わりになっているのか お米を、ごはんとして食べるのと、米粉パンなどにして食べるのでは、栄養的に変わらないのか	・パンやパスタが出ています ・パン屋さんや、ゴパンなど、家庭でも手軽に使えるので	食品健康影響評価の対象外である。
175	対象外	2(1)	健康食品	健康食品には主要成分以外のものも含まれると考えられるがその詳細あるいは過剰摂取などによる健康害は明らかにされていない	・情報が少ないあるいはインターネットなどで調べてもよく分からない ・情報が極めて少ない ・テレビ通販などで販売されているものに含まれる成分の詳細あるいは過剰害	食品健康影響評価の対象外である。
176	対象外	2(1)	コラーゲン	加熱食材(鍋)に対して「コラーゲン」という表現が多い。 コラーゲンは42℃未満の状態であって、42℃以上では「ゼラチン」に変わる。 科学的見解の否定になりかねない。	・害はないと思うが、摂取形態が明らかに異なる ・情報源はTV、雑誌、新聞に多い	食品健康影響評価の対象外である。
177	対象外	2(1)	加水分解小麦を含んだ石けん	含まれた石けんを使いアレルギー症状がでて、あわせて麦製品のうどん、パンなどを食べて湿疹が出る食べものと合併したことによる健康被害	・NHKテレビの特集で見聞きした程度 ・現在メーカーによる自主回収が行われ、調査中とのこと	食品健康影響評価の対象外である。
178	対象外	2(1)	保湿ティッシュの成分について	口をふいたりしていると、何かあまい味がする 何の成分かわからないため、子供がつかったときの影響がどうか心配である	・本来、ティッシュ(エリエールなど)ははなをかんだりするものだが、口をふいたり目をふいたり使用は様々なので、ぜひ知りたい ・食品ではないのですが、自分自身、ずっと気になっていた	食品健康影響評価の対象外である。
179	対象外	2(1)	パラベン	安全といわれても毎日なめて体内に取り込んでも大丈夫なのかどうか	・幼児用の菌みがきジェルに含まれている	食品健康影響評価の対象外である。

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	その他の提案者からの情報	対象外とした事由
180	対象外	2(1)	植物の種子			食品健康影響評価の対象外である。
181	対象外	2(1)	チッツ	リンやチッツは乳児に対する上限値があれば流通が安心しそう。	・リン、チッツ:乳児粉乳など頻度が高そう ・あまりよく知らない	食品健康影響評価の対象外である。
182	対象外	2(1)	室内で栽培された野菜の栄養価	危害は少ないと思われるが、本来の栄養が十分保持しているのか不明である また、それによる使用する農薬や水は影響があるのかどうか？	・危害は少ないと思われるが、本来の栄養が十分保持しているのか不明である ・また、それによる使用する農薬や水は影響があるのかどうか？ ・危害は少ないと思われるが、本来の栄養が十分保持しているのか不明である ・また、それによる使用する農薬や水は影響があるのかどうか？	食品健康影響評価の対象外である。
183	対象外	2(1)	ペットボトル症候群			食品健康影響評価の対象外である。
184	対象外	2(1)	スポーツドリンク	スポーツ後以外日常的に摂取している人も多い	・糖分・塩分の摂り過ぎ ・コマーシャル、メディアの情報の影響	食品健康影響評価の対象外である。
185	対象外	2(1)	スポーツ飲料やソフトドリンクに含まれる糖分	急性の糖尿病に陥る危険性が大きい「ペットボトル症候群」知名度が低く若年層を中心に年々増加	・ノドの渇きでスポーツ飲料やソフトドリンクを大量に飲み、糖分の摂り過ぎでまたノドが渇くという悪循環	食品健康影響評価の対象外である。
186	対象外	2(1)	ペットボトル症候群について	急性糖尿病発症について	1日の摂取量(特に子供)制限に関する情報	食品健康影響評価の対象外である。