

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
 「(平成22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」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
脂質全般	<p>生体成分のうち、水に溶けにくく、有機溶媒(クロロホルム、エーテル、ベンゼンなど)に溶けるものを脂質(lipid)という。単純脂質、複合脂質、コレステロールに大別される。多くの脂質には構成成分として脂肪酸が含まれる。単純脂質と複合脂質には構成成分として脂肪酸が含まれる。</p> <p>〈国内〉 ・厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2010年版)」 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。 「平成20年国民健康・栄養調査結果(20歳以上)」脂肪エネルギー比率:24.2%</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:「日本人の食事摂取基準」(2010年版) 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を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)としている。 ・消費者庁:ファクトシートを公表している(H22)。</p> <p>〈国外〉 ・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 Choesterol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(2010(H22))。</p>