

リスク評価の窓



第10回 新開発食品専門調査会

食品安全委員会は、科学的な知見に基づき客観的かつ中立公正に、リスク評価(食品健康影響評価)を行っています。7名の委員で構成される委員会の下に、12の専門調査会やワーキンググループを設置し、専門的に検討を進めています。

それぞれの専門調査会やワーキンググループの仕事を紹介していくリスク評価の窓、

第10回は「新開発食品専門調査会」です。

新開発食品専門調査会(平成30年4月現在、15人の専門委員で構成)は、保健機能食品の一つである特定保健用食品(トクホ)や、新たな加工・製造等の技術により開発された食品(遺伝子組換え技術を除く)を評価対象としています。健康増進法等の規定により、事業者がトクホ表示を行うためには、事前に消費者庁長官の許可を得る必要がありますが、表示の許可を行うにあたっては、一部の例外を除き、その安全性について食品安全委員会の意見を聴くことが義務付けられています。消費者庁から安全性評価の依頼を受けた委員会は、新開発食品専門調

査会において、トクホの安全性評価に関する基本的な考え方及び個別製品ごとの考え方に基づいて内容を評価し、結果(人の健康に悪影響がないか等)を消費者庁に通知します。

通知を受けた消費者庁は、消費者委員会が行う有効性についての審査結果等と併せ、トクホ表示の許可の妥当性を総合的に判断します。

なお、調査会では、トクホ以外の新開発食品についても必要に応じて評価を行い、結果をリスク管理機関に通知しています。



トクホの安全性はどうやって調べるの?

新開発食品専門調査会座長

(東京農業大学応用生物科学部教授・東京大学名誉教授)

しみす まこと
清水 誠



超高齢社会に突入した日本では、「いかに健康に老いるか」が重要な課題になっています。しかしそれを阻害するのが生活習慣病です。日本の食品研究者たちは「疾病リスクを低下させる食品は作れないだろうか?」と考え、その研究・開発に取り組みました。1991年に制度ができた特定保健用食品(トクホ)はそのような食品の代表格で、その存在はいまや国内外に広く認知されています。

新開発食品専門調査会は、主にこのトクホ製品の安全性を評価する委員会です。トクホはほとんどが普通の加工品や飲料などの食品ですし、許可を受けるためにきちんと製造されているはずなので、安全性評価は容易だろうと思われるかもしれませんが、その評価にはトクホならではの苦労があるのです。トクホに含まれる関与成分(健康増進機能を持つ成分)はそもそも食品成分ですので、あまり危険そうには見えません。申請者も「食経験があるから大丈夫」みたいなことを書いてきます。しかしトクホでは、当該成分を

通常の食事で摂るよりも高濃度で製品に加えたりしますので、食経験は当てになりません。そこで、試験管内での試験、実験動物やヒトへの投与試験、作用メカニズム等のデータを提出してもらいます。ただトクホは体に良い作用を及ぼす成分を含む食品なので、食べれば体には当然何らかの変化が起こります。その変化が悪性なものではないことを見極めなければなりません。安全確認のために推奨量の3~5倍を被験者に食べさせる試験もやりますが、加工食品や飲料形態の製品を3~5倍量も食べ続ければ、害がなくてもそれだけで体調が悪くなりそうですね。このような多様な試験をやって観察される微細な変化を見ながら、我々調査会の専門委員たちは慎重に安全性評価を行っているのです。市場に出ているトクホ製品はそのような過程を経てきたということをご理解の上、ぜひ摂取目安量を守ってご利用ください。