

リスク評価関連

栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針の策定(2017年7月18日)

■概要■ 2017年7月18日に、添加物に関するリスク評価の新しい指針として「栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針」を策定しました。食品衛生法で定める添加物のうち、栄養強化の目的で使用されるもの(栄養成分関連添加物)を対象としています。

■策定の背景■ 栄養成分関連添加物のリスク評価は、これまで「添加物に関する食品健康影響評価指針」(2010年策定)に基づいて行われていました。しかし、栄養成分関連添加物は、栄養素であることから、他の一般的な添加物とは異なり、①従来の毒性学の考え方が必ずしも適用できない

場合がある、②上限量の設定には食事摂取基準における推奨量や目安量との関係にも留意する必要がある、等の特徴があります。指針は、こうした栄養素の特性を踏まえた検討を重ねた上で、今回新たに策定したものです。

■指針の特徴■ 指針では、評価においては、可能な限り動物実験の結果よりもヒトにおける知見に重点を置くことを基本としています。また、栄養素の食事からの摂取量を考慮し、通常の食事以外からの摂取量に対する指標として、新しい概念である「追加上限量(UAdd)*」を定義しています。

* UAdd: Upper Intake Level for Addition

添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針の策定(2017年7月18日)

■概要■ 2017年7月18日に、添加物に関するリスク評価の新しい指針として「添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針」を策定しました。食品衛生法で定める添加物のうち、酵素については、今後この指針に基づいて評価を行うこととなります。

■策定の背景■ 食品添加物として用いられる酵素のリスク評価は、これまで「添加物に関する食品健康影響評価指針」(2010年策定)に基づいて行われていました。しかし、酵素の場合は、基原生物の安全性、アレルゲン性、消化管内での分解性等、検討すべき特有の点があります。指針は、こうした酵素の特性を踏まえた検討の結果として、今回新たに策定したものです。

■指針の特徴■ 指針では、評価対象品目について、①基原生物の安全性、及び②酵素の安全性の両方を評価するとしています。また、混在する不純物等についても、必要に応じて検討を行うことになっています。酵素の安全性については、まず酵素の消化管内での分解性に関する特定の事項*を検討した上で、これらを満たす場合は、アレルゲン性も含めた毒性の評価を行います。最終的な評価結果は、①と②に一日摂取量の推計も併せて、総合的に判断することとしています。

* 消化管内で容易に分解されること、消化管内での分解に関わる主要な因子(pH、酵素等)が明らかであること等、全部で5項目。

化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用のとりまとめ(2017年7月25日)

■概要■ (Q)SARとRead acrossは、ともにコンピュータを活用した化学物質の毒性評価方法であり、化学物質の構造等の情報を基に、その物質の毒性を推定、評価します。

食品安全委員会評価技術企画ワーキンググループは、(Q)SAR及びRead acrossの今後の活用に向けた検討を重ね、2017年7月25日、それら議論の結果を取りまとめ、委員会に報告しました。報告では、両評価方法の試験的な運用を通じて、具体的な活用方法を検討していくこと等を提言しています。

■検討の背景■ 食品安全委員会がリスク評価の対象とする食品中の化学物質は、時代とともに多様化しており、また、毒性試験をめぐる社会的情勢も変化しています。このため、従来の評価方法だけではなく、科学技

術の発展に応じて新たな評価方法も検討しながら、一層科学的に妥当性の高いリスク評価の実施を目指していく必要があります。

そこで、食品安全委員会は、将来的に活用が見込まれる評価方法について、現状と課題を整理し、今後の取組の方向性について提言を行う目的で、2016年4月に新たに「評価技術企画ワーキンググループ」を設置し、まず、コンピュータを活用した化学物質の毒性評価方法について検討を行いました。

■今後の対応■ 食品安全委員会では、今回の提言内容に基づく取組を実施し、その結果を十分に評価した上で、リスク評価における専門家判断を支援する方法として、(Q)SAR及びRead acrossを活用することを検討していきます。

ワーキンググループの立ち上げ ― 六価クロム・アレルゲンを含む食品・香料 ― (2017年6月1日、10月1日)

■概要■ 食品安全委員会では、特定の事項を集中的に審議するため、必要に応じて、委員会の下にワーキンググループ(以下「WG」)を設置しています。2017年度は、新たに「六価クロムWG」、「アレルゲンを含む食品に関するWG」及び「香料WG」を立ち上げました。

■六価クロムワーキンググループ■ (2017年6月1日設置)

食品安全委員会は、厚生労働省から、清涼飲料水中に含まれる六価クロムの規格基準改正に係るリスク評価の依頼を受けています。これに対し委員会では、化学物質・汚染物質専門調査会の下に設置された清涼飲料水部会において審議を行っていましたが、知見の蓄積が不十分であったことから本件については継続審議としていました。

その後、新たな知見が収集されたことから、新たに同WGを設置し、関連する分野の専門委員の参加も得て調査審議を行うことにしました。

■アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ■ (2017年10月1日設置)

食品安全委員会は、2016年、アレルゲンを含む食品を委員会が自ら行うリスク評価の対象として選定しました。これを踏まえ、食物アレルギーを有する方の食品の安全の確保のため、その表示等について科学的な検証を行うことを目的に、同WGを設置し、調査審議を行うことにしました。

■香料ワーキンググループ■ (2017年10月1日設置)

食品安全委員会は、香料について、これまで、添加物専門調査会において品目ごとに評価を行ってきました。しかし、香料の審議件数の増加が見込まれるとともに、2016年に「香料に関する食品健康影響評価指針」が策定され、一般的な添加物とは異なる観点からの評価も必要となりました。これを踏まえ、同WGを設置し、関連する分野の専門委員の参加も得て調査審議を行うことにしました。* 香料: 添加物のうち、着香の目的に使用されるもの