

を推計しました。その結果、日本人の全年齢集団の推定ばく露量は、平均値で0.09 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、95 パーセンタイル値^{※4}で0.38 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日でした。これらの推定ばく露量はTDIの1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日を下回っ

ていました。従って通常の食生活においては、小麦由来食品からのDON（総和）の経口ばく露によって健康影響が生じる可能性は低いと考えられました。

用語解説

※1 3-アセチルデオキシニバレノールと15-アセチルデオキシニバレノール

※2 デオキシニバレノール-3-グルコシド

※3 耐容一日摂取量 (TDI)：意図的に使用されていないにもかかわらず食品中に存在する物質（重金属、かび毒等）について、ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のこと。体重1kg当たりの物質の摂取量で示される (mg/kg 体重/日)。

※4 95パーセンタイル値：いくつかの測定値を小さいほうから順番に並べ、95パーセント目にあたる値をいう。例えば、計測値として100個ある場合、95パーセンタイルは小さい方から数えて95番目の値である。

デオキシニバレノール及びニバレノール（第2版）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20180222161>

ワーキンググループの立ち上げ

食品安全委員会は、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 (WG) を設置しています。2019年度は、新たに「鉛WG」及び「菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するWG」を立ち上げました。

鉛WG（2019年4月23日設置）

食品安全委員会は、厚生労働省から「清涼飲料水の規格基準の改正」及び「器具及び容器包装の規格の改正」についてそれぞれ鉛の食品健康影響評価を求められています。また、食品全体からのばく露を対象として、食品安全委員会が自ら評価を行うことが、2008年4月に決定されています。

これらを受け委員会は、化学物質・汚染物質専門

調査会（当時）の下に設置された鉛ワーキンググループにおいて審議を行い、2012年3月に一次報告をとりまとめました。

その後、新たな知見が収集されたことから、2019年4月に委員会の下に鉛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としました。

菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するWG（2019年10月16日設置）

調製粉乳に使用される原材料については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、「乳又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。」とされています。

食品安全委員会は、2019年10月に厚生労働省から、ビフィズス菌及び乳酸菌の菌末を原材料の一部として使用する調製粉乳に関して、厚生労働大臣の

承認に当たり審査すべき事項を設定することについて評価を求められました。

調製粉乳の使用者である乳幼児の腸内細菌叢は成人とは異なること等から、幅広い分野の専門委員の参加を得て、菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するWGを設置し、調査審議を行うこととしました。