

2015年度の「自ら評価」※¹のテーマ(案件)が「アレルギー物質を含む食品」に決まりました

「自ら評価」を行う案件は、毎年、幅広く当委員会ホームページなどを通じて候補を募集し、企画等専門調査会の審議等をへて選定しています※²。

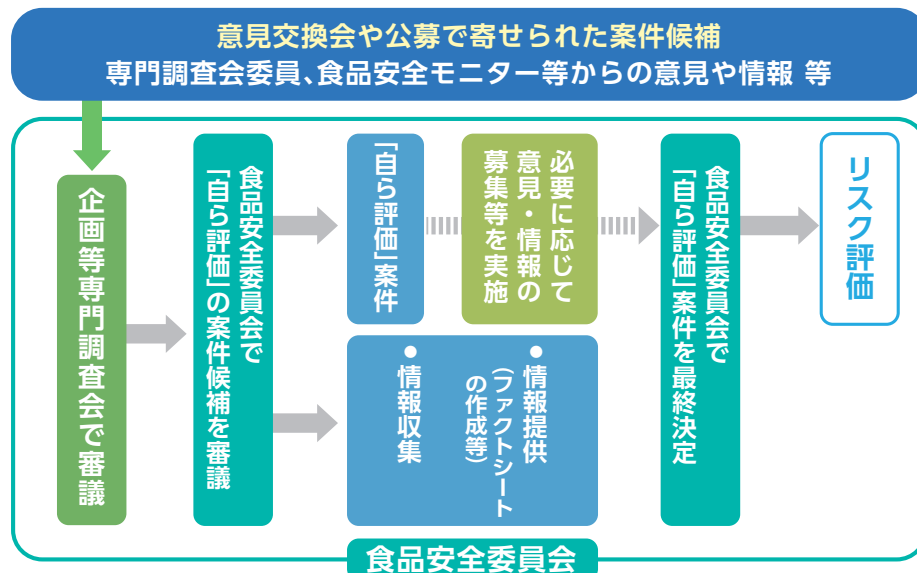
2015年度は、食品安全モニター、専門調査会委員、外部募集を通じて18件の提案が寄せられました。これらについて、審議を行った結果、「アレルギー物質を含む食品」※³が選定され、「アレルギー物質を含む食品に関する表示等の科学的検証を行うため、評価方法も含めて総合的に検討すべき」とされました。

この審議結果について国民の皆様からの意見・情報募集を行い、その上で、2016年3月29日の第600回食品安全委員会会合で、「自ら評価」を行う案件として、「アレルギー物質を含む食品」を決定しました。今後、研究・調査事業等で国内外の知見を収集、整理し、検討を進めます。

※¹ 自ら評価

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省等のリスク管理機関からの要請により食品健康影響評価(リスク評価)を行うほか、対象案件を自ら選定して行うものもあり、これを「自ら評価」と呼んでいます。

※² 「自ら評価」案件決定までの流れ



※³ アレルギー物質を含む食品

加工食品に含まれるアレルギー物質については、食品表示法に基づき、食品の表示が義務化または推奨されています。義務化されているもの(特定原材料)が7品目、推奨されるもの(特定原材料に準ずるもの)が20品目あります(表参照)。

表：特定原材料及び特定原材料に準ずるもの

	品目	表示
特定原材料(7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	義務表示
特定原材料に準ずるもの(20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	表示を推奨

これまでの「自ら評価」の実施状況

食品安全委員会では、これまでに、かび毒デオキシニパレノール及びニパレノール、かび毒オクラトキシンA、トランス脂肪酸、加熱時に生じるアクリルアミド、クドア(クドア属粘液胞子虫)など、様々な案件について自ら評価を行ってきました。

評価結果はすべてホームページで公開しています。また、評価結果は関係省庁に通知し、適切な管理措置の検討等を要請しています。



リスク評価結果 <http://www.fsc.go.jp/hyouka/>