

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23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(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
脂肪酸	<ul style="list-style-type: none"> ・脂質の構成成分として脂肪酸が含まれる。脂肪酸は脂肪の多い食品、油脂、肉類、乳製品、ナッツ類などに多く含まれる。 ・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。 	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:トランス脂肪酸についてはH21(2009)に自ら評価を決定、評価中。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・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は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)。 ・消費者庁:ファクトシートを公表して情報提供(H22(2010))。 ・農林水産省:ホームページにおいて「トランス脂肪酸に関する情報」を公表。その中で、脂肪酸についても情報提供。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国際連合食糧農業機関(FAO):総脂質及び脂肪酸に関する結論及び食事における推奨事項の中間要約を公表(2010)。 ・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 Cholesterol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。 ・英国食品基準庁(FSA):食品製造業者に対し飽和脂肪酸並びに当分の削減を推奨(2010)。