



2014年度の自ら評価のテーマが「フモニシン」に決まりました

食品安全委員会では、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省など）からの評価依頼を受けて行う食品健康影響評価のほか、対象案件を自ら選定して行う食品健康影響評価（自ら評価）を行っています。

「自ら評価」を行う案件は、毎年国民の皆様をはじめ、幅広く候補を募集し、その中から選定しています。

2014年度は、24の案件候補の中から、食品安全委員会企画等専門調査会、食品安全委員会会合での審議、さらに国民の皆様からの意見・情報募集を行った結果、3月24日の第554回食品安全委員会で、2014年度の「自ら評価」を行う案件としてかび毒である「フモニシン」を決定しました。

フモニシンについては、2015年5月29日のかび毒・自然毒等専門調査会で審議が開始されています。

フモニシンとは

フモニシンは、主にフザリウム（Fusarium）属により産生されるかび毒で、現在までにフモニシン A、B、C 及び P 群が報告されています。そのうち高い頻度で検出されるのは B1、B2 及び B3 で、世界各地のとうもろこしから高濃度に検出されています。そのほか飼料穀物であるマイロ（こすりゃん）、麦類、大豆、米、アスパラガスからも検出されることがあります。

諸外国では、馬の白質脳症、ブタの肺水腫の発生により注目されるようになりました。ヒトでは食道がんとの関連が疑われています。最近では、とうもろこし加工品を主食とする国・地域での新生児の神経管に関する催奇形性が注目されていますが、日本ではこのような健康被害の報告はありません。

海外では IARC（国際がん研究機関）によりフモニシン B1 はグループ 2B（ヒトに対して発ガン性の可能性がある）に分類されています。

参考資料：JECFA monograph (2012)

「食品の安全性に関する用語集（第5版）」ができました

行政、消費者、食品産業関係者、研究者等の皆様が、食品安全の情報を理解する際に役立つよう、基本的な用語について説明する用語集第5版が完成しました。

今回の改定では、最近よく使われる用語（ARfD：急性参照用量（短期間の摂取でも健康に悪影響を示さない量）、MOE（健康への影響があるとされる量を推定ばく露量で割った値、リスク管理の優先付けに利用される）、基礎的な用語（パーセント、in silico））などを加え、第4版の約290語から約380語とし、内容を拡充させました。下記 URL よりダウンロードしてお使いいただけますので、どうぞご利用ください。



食品の安全性に関する用語集（第5版）

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>

「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関する報告書」がまとまりました

食品安全委員会企画等専門調査会では、今後の、より適切かつ効果的なリスクコミュニケーションを推進していくため、2014年12月にワーキンググループを設置し、リスクコミュニケーションのあり方について検討を進めてきました。今般、同ワーキンググループにおける議論を報告書として取りまとめました。

多様なリスクコミュニケーションを促すために、これまでの経験を踏まえ、基本的な考え方をまとめた参考資料として、食品安全委員会はもとより、行政機関や、食品安全に携わる関係者によって幅広く活用されることを期待しています。



食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関する報告書

http://www.fsc.go.jp/osirase/pc2_ri_ariyata_270527.data/riskomiarikata.pdf