

4

主な出来事について ~2017年度~

年月日	主な出来事の内容
2017年 4月	24日 全国食品安全連絡会議
	26日 国際会議 ~食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか~ [東京]
6月	1日 ワーキンググループの立ち上げ(六価クロム)
	6~15日 第84回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(食品添加物) [JECFA] [ローマ]
	29・30日 農業作業部会 [OECD] [パリ]
7月	10~12日 日本毒性学会でのブース展示 [神奈川]
	18日 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 添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針の策定
	25日 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
	28日 食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰
	31日 第1回 精講:食品健康影響評価(アクリルアミド) [東京]
8月	3日 こども霞が関見学デー
	7日 地方公共団体との共催(食品安全を守るしくみ、食品添加物の安全性) [大阪]
	8日 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(2018年度)の策定
	9日 地方公共団体との共催(食品添加物) [岡崎]
	21日 地方公共団体との共催(食中毒、食品添加物) [東京]
	25日 地方公共団体との共催(食中毒 ~カンピロバクター中心~) [広島]
26~28日 日本先天異常学会でのブース展示 [東京]	
9月	12~21日 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 [JMPR] [ジュネーブ]
	17~20日 レギュラトリーサイエンスに関する国際会合2017 [GSRS] [ブラジリア]
10月	1日 ワーキンググループの立ち上げ(アレルゲンを含む食品、香料)
	2日 食品健康影響評価技術研究成果発表会
	5・6日 日本食品微生物学会でのブース展示 [徳島]
	17~27日 第85回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(食品中の残留動物用医薬品) [JECFA] [ジュネーブ]
	30日 地方公共団体との共催(リスクアナリシス) [熊本]
	31日 「リスクコミュニケーションに関する国際リエゾングループ」第1回会合 [北京]
11月	13日 第1回 みんなのための食品安全勉強会(カフェイン等) [北海道]
	20日 地方公共団体との共催(食品添加物) [兵庫]
12月	7日 第2回 みんなのための食品安全勉強会(カフェイン等) [東京]
	11日 第2回 精講:食品健康影響評価(アクリルアミド) [大阪]
2018年 1月	19日 地方公共団体との共催(農薬) [岡山]
	25・26日 日本毒性病理学会でのブース展示 [沖縄]
3月	6日 『お母さんになるあなたへ』の改訂
	9日 第3回 みんなのための食品安全勉強会(カフェイン等) [東京]
	14日 第4回 みんなのための食品安全勉強会(カフェイン等) [大阪]
	19日 デンマーク工科大学(DTU)と協力覚書を締結

※詳しくは、次ページ以降をご覧ください。

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(ULadd)*」を定義しています。

* ULadd: 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

研究・調査事業

● 食品健康影響評価技術研究成果発表会(2016年度終了)

食品安全委員会では、科学を基本とするリスク評価の推進のため、リスク評価ガイドライン、評価基準の策定等に資する提案公募型の委託研究を実施しています。

2016年度に終了した研究課題について、その研究の成果の普及及び活用を促進することを目的として、2017年10月2日、以下のとおり成果発表会を開催しました。

家畜とヒトとの間における薬剤耐性菌の循環に関する分子疫学および時空間比較ゲノム解析	荒川 宜親(あらかわ よしちか)氏 国立大学法人名古屋大学大学院 医学系研究科総合医学専攻 微生物・免疫学講座
食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価	木戸 博(きど ひろし)氏 国立大学法人徳島大学 先端酵素学研究所 特任教授
食品由来のアクリルアミド摂取量の推定に関する研究	河原 純子(かわはら じゅんこ)氏 国立研究開発法人国立環境研究所 環境リスク・健康研究センター 客員研究員



食品健康影響評価技術研究成果発表会 http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_happyo.html

※ 実施中の食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査は、こちらをご覧ください。



食品健康影響評価技術研究課題一覧 http://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_ichiran.html

食品安全確保総合調査実施課題一覧 http://www.fsc.go.jp/chousa/sougouchousa/chousa_kadai.html

● 食品健康影響評価技術研究及び 食品安全確保総合調査の優先実施課題(2018年度)

食品安全委員会では、委員会が実施する研究・調査について、リスク評価を行う際により一層活用できる成果を得ることを目的として、毎年度、優先的に実施すべき研究・調査課題を策定しています。

優先実施課題(2018年度)について、2017年8月8日、以下のとおり策定しました。

1 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

1 研究事業

- (1) 食品媒介疾患の原因となる微生物等病原体に関する研究
- (2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究
- (3) アレルゲンを含む食品の評価対象品目に関する研究
- (4) 薬剤耐性菌の特性解析に関する研究

2 調査事業

- (1) 今後のかび毒のリスク評価の検討に関する調査
- (2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する調査
- (3) アレルゲンを含む食品のリスク評価に必要な知見の収集に関する調査

2 健康影響発現メカニズムの解明

1 研究事業

- (1) 微生物・かび毒等による健康影響発現に関する研究
- (2) 食品中の微量化学物質・汚染物質のばく露実態と健康影響発現に関する研究
- (3) アレルゲンを含む食品のアレルゲン性に関する研究

3 新たなリスク評価方法等の確立

1 研究事業

- (1) in silico手法を用いた評価方法の確立に関する研究
- (2) 確率論的評価方法に関する研究
- (3) 農薬の毒性評価に当たって有用な試験の再検討に関する研究
- (4) 食品用器具・容器包装に用いられる化学物質の評価法の確立等に関する研究
- (5) 食品添加物のリスク評価手法に関する研究
- (6) 食品健康影響評価についての専門家の理解度評価に関する研究

2 調査事業

- (1) 今後の微生物等病原体のリスク評価の検討に関する調査
- (2) 薬剤耐性菌のリスク評価手法の検討に関する調査
- (3) 食品用器具・容器包装に用いられている化学物質のリスク評価法の確立に関する調査
- (4) リスク評価結果等の情報発信方法の確立に関する調査

4 その他

- (1) 研究者からの提案に基づく研究
- (2) その他食品健康影響評価に関する研究・評価



食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(2018年度) http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkyu_yusen_30.data/yusen_kadai_30.pdf

国際協調

食品安全委員会では、海外のリスク評価機関と定期的に会合を持つなど積極的に連携強化に取り組んでおり、最新の情報と意見の交換等を行っています。

● 国際会議 ～食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか～ (2017年4月26日)

1 講演「ASEAN リスク評価センター(ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety, ARAC)について」

講演者：マレーシア保健省 食品安全品質課品質及び基準部門部門長(ARAC事務局)
Dr. Chin Cheow Keat(チン・チョウ・キート氏)

2 講演「急速に変化する世界からの課題」

講演者：ドイツ連邦リスク評価研究所 副所長 Prof. Dr. Reiner Wittkowski(ライナー・ウイトコウスキー氏)

3 講演「科学的能力向上のための協力と協調」

講演者：欧州食品安全機関 規制製品の科学評価局 局長 Dr. Guilhem De Seze(ギレム・デ・セゼ氏)

4 講演「共に成功する：食品安全のための科学的国際協力の重要性」

講演者：フランス食品環境労働衛生安全庁 長官 Dr. Roger Genet(ロジェ・ジュネ氏)

5 講演「食品安全に関するリスク評価の現状と今後：日本の視点」

講演者：食品安全委員会 委員 山添 康

6 パネルディスカッション「食品安全分野におけるリスク評価の向上のためには何ができるのか」

コーディネーター：欧州食品安全機関 長官 Dr. Bernhard Url(バーンハート・ウル氏)
食品安全委員会 委員長 佐藤 洋

パネリスト：①～⑤の各講演者

ASEANリスク評価センター(ARAC)科学委員会 委員長 Dr. Paul Chiew King Tiong(ポール・チュウキン・チョン氏)
在タイ欧州連合代表部保健及び食品安全担当公使参事官 Dr. Patrick Deboyser(パトリック・デボワジエ氏)
食品安全委員会事務局 局長 川島 俊郎



● 国際機関の専門家会合への参加

1 JECFA/JMPR

- 2017年6月6日～15日
第84回 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(食品添加物) JECFA ローマ
- 2017年9月12日～21日
FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 JMPR ジュネーブ
- 2017年10月17日～27日
第85回 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議
(食品中の残留動物用医薬品) JECFA ジュネーブ

2 経済協力開発機構(OECD)

- 2017年6月29日・30日
農薬作業部会 FAO

3 その他

- 2017年9月17日～20日
レギュラトリーサイエンスに関する国際会合(GSRS)2017 ブラジリア
- 2017年10月31日
「リスクコミュニケーションに関する国際リエゾングループ」第1回会合 北京

● デンマーク工科大学(DTU)と新たに協力覚書を締結

食品安全委員会は、これまで、欧州食品安全機関(EFSA)、豪州・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、ポルトガル経済食品安全庁(ASAE)、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)及びドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)と協力覚書(MoC)を交換し、協力関係を構築してきました。

2018年3月19日、新たに、これまでも交流を行ってきた国立食品研究所を擁するデンマーク工科大学(DTU)と協力覚書を締結しました。

今後、本協力覚書に基づき、リスク評価の手法・個別の課題についての情報交換・意見交換を行い、リスク評価を担当する機関同士の更なる連携強化を図ってまいります。

リスクコミュニケーション

食品安全委員会が行ったリスク評価結果、食品安全に関する基礎的な知識に関するリスクコミュニケーションを行っています。具体的には、リスクアナリシスに関する情報の発信、及び、消費者団体、報道関係者、地方公共団体の食品安全担当者との意見交換や情報提供等があります。

● 全国食品安全連絡会議

食品安全委員会では、リスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションの促進に関して、地方公共団体と連携強化を図るため、毎年、全国食品安全連絡会議を開催しています。2017年は4月24日に行われ、保健所を設置する都道府県と政令指定都市等の食品安全担当者約100名が出席しました。会議では、食品安全に関するリスクコミュニケーション等の今後の取組方針、本会議の

進め方や地方公共団体が自ら行うリスクコミュニケーションの更なる推進方策について情報提供を行いました。また、各地方公共団体が実施した効果的なリスクコミュニケーションの事例が報告されるなど、意見交換が活発に行われました。今後とも地方公共団体との連携を図ってまいります。

● 地方公共団体との共催

食品安全委員会では、栄養教諭や家庭科教諭等の学校教育関係者を重点対象とした意見交換会を、地方公共団体との共催により行っています。2017年度は、7カ所で行い、栄養教諭や家庭科

教諭、栄養士等の方々、合わせて約200名が出席しました。なお、共催以外にも、地方公共団体等からの要望に応じた講師派遣や、消費者庁等の関係省庁と連携した意見交換会等を実施しています。

 **地方公共団体との共催** http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki29.html

● 『お母さんになるあなたへ』の改訂

食品安全委員会では、これからお母さんになる妊婦の方に食生活を考える上で知っておいていただきたいトピックを「お母さんになるあなたへ」としてとりまとめ、ウェブサイトに掲載しています。

2018年3月6日に、リステリアによる食中毒、ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症、葉酸サプリメントの摂取について、新しく情報を追加しました。妊娠期間のステージ別、項目別に紹介しています。また、Facebook等においても積極的に情報提供しています。

- **妊娠前や妊娠初期に注意したいこと**
 - ・ ビタミンAの過剰摂取について
 - ・ **葉酸の摂取について**
- **妊娠期間中に注意したいこと**
 - ・ 大豆イソフラボンの摂取について
 - ・ **リステリアによる食中毒について**
 - ・ 魚介類等に含まれるメチル水銀について
 - ・ アルコール飲料の摂取について
- **赤ちゃんのために知っておきたいこと**
 - ・ **ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症について**
 - ・ 乳幼児の食べ物による窒息事故を防ぐために
- **その他の情報**

※赤字の部分は改定項目です。

 **お母さんになるあなたへ**
<http://www.fsc.go.jp/index.data/okaasan20180614.pdf>

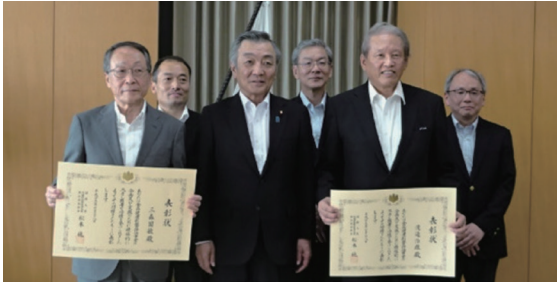
● 食品安全モニター

食品安全委員会では、食品安全モニター(2017年度:445名)に対し、食品安全行政の監視(モニタリング)や食品安全に関する広報を依頼しています。

2017年度は、食品安全モニターを対象に食品の安全性等に関するアンケート調査を実施したほか、食品の安全に関して32件の提案(随時報告)を受け付けました。

 **食品安全モニターからの報告** http://www.fsc.go.jp/monitor/monitor_report.html

● 食品健康影響評価事業等功労者大臣表彰



前列：(左より)三森国敏氏、松本純 元大臣、渡邊治雄氏 後列：事務局職員
[小泉直子氏はご欠席]

食品安全委員会では、食品の安全に関し、食品健康影響評価事業等の推進に特に顕著な貢献をした方の功績を讃えるため、食品安全担当大臣による表彰制度を新しく設けました。

2017年7月28日に、松本元食品安全担当大臣ご出席の下、以下の方々が第1回の受賞者として表彰されました。

- 三森国敏氏 (東京農工大学名誉教授)
- 渡邊治雄氏 (国際医療福祉大学大学院教授)
- 小泉直子氏 (兵庫医科大学名誉教授)

● こども霞が関見学デー

「こども霞が関見学デー」は、文部科学省をはじめとした府省庁等が連携して、業務説明や省内見学等を行うことにより、親子の触れ合いを深め、子供たちが夏休みに広く社会を知る体験活動の機会とするとともに、府省庁等の施策に対する理解を深めてもらうことを目的とした取組です。

食品安全委員会では、初めて消費者庁と連携し、小学生と中学生を対象に「食品と生活の安全について学ぼう!」をテーマに2017年8月3日に開催しました。「ゲームで学ぶノロウイルス感染症予防」というプログラムで、ノロウイルスとは何か、どうしたら感染を防ぐことができるのかを、ゲームを使って学んでいただきました。



2017年度 こども霞が関見学デー <http://www.caa.go.jp/notice/event/children/2017/>

● 学会のブース展示



食品安全委員会では、食品の安全性に関する科学的な知識を普及させるためには学術団体との連携が効果的であることから、関係する学会への参加及びブース展示を実施しています。2017年度は、一層の連携強化を図るため、

- ①ブース展示をする学会においては、食品安全委員会の委員の講演やポスター発表を実施するとともに、
- ②学会の参加者が食品安全委員会のブース展示に興味を持てるよう、学会ごとの専門性に合わせた展示を実施しました。

さらに、2018年1月に開催された日本毒性病理学会では、初となる学会と共催した市民公開講座を実施しました。

学 会 名	委員の講演・ポスター発表	その他
日本毒性学会(7/10~12)	佐藤委員長 講演「食品安全とリスク評価」	
日本先天異常学会(8/26~28)	吉田(緑)委員 講演「食品中化学物質の毒性評価において毒性学的専門性を総合的に考察する重要性と生殖毒性学への期待」	
日本食品微生物学会(10/5・6)	山本委員 講演「食品安全委員会の現状と今後」	
日本毒性病理学会(1/25・26)	吉田(緑)委員 ポスター発表「ベンチマークドーズ(BMD)法を適用した化学物質の毒性評価において適切な毒性病理所見をエンドポイントとして選択するために毒性病理学者が注意すべき点」	共催で市民公開講座を実施(吉田(緑)委員) 講演「カフェインについて」



●「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

食品安全委員会では、食品の安全性に関する科学的な知識を効果的に普及するため、広く一般消費者を対象とした食品の安全に係る科学的基礎知識についての講座「みんなのための食品安全勉強会」と、食品関係事業者や研究者等を対象としたリスク評価について理解を深める講座「精講：食品健康影響評価」を開催しています。



「みんなのための食品安全勉強会」の概要

	第1回	第2回	第3回	第4回
テーマ・講師	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物と食品安全の基本について(※) (講師：小平食品安全委員会事務局次長) カフェインの安全性及びコーヒーについて(講師：佐藤委員長) <small>※第4回のみ健康食品との付き合い方と合わせて説明(情報・勧告広報課課長補佐対応)</small>			
開催日	11/13	12/7	3/9	3/14
開催場所	北海道	東京	東京	大阪
対象者	一般消費者			
参加者数	37名	70名	32名	40名

「精講：食品健康影響評価」の概要

	第1回	第2回
テーマ・講師	<ul style="list-style-type: none"> 加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価 (講師：吉田(緑)委員) 食品由来のアクリルアミド摂取量の統計的推定 (講師：青木国立環境研究所フェロー) 	
開催日	7/31	12/11
開催場所	東京	大阪
対象者	食品関係事業者、その他基本的な科学的知見を有した者	
参加者数	43名	20名

●様々な手段を通じた情報の発信

食品安全委員会では、①広報誌等の紙媒体、②ホームページ、Facebook、ブログ及びメールマガジン等のネット媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により情報発信を行っています。特にFacebookでは、ニュースで取り上げられた食品安全の話題に関する科学的根拠に基づいた解説等を、迅速に提供しています。

Facebookの記事数・閲覧者数の推移

	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
記事数	26	157	113	151	190
閲覧者数	10,310	139,762	411,870	490,246	647,093

トランス脂肪酸を多く含む部分水素添加油脂の摂取量の多い諸外国における研究結果によれば、トランス脂肪酸の摂取により、冠動脈疾患の発症のりても

内閣府 食品安全委員会

6月8日

脂質全体で考えましょう～トランス脂肪酸～

脂質は三大栄養素のひとつであり、また生体活動に必要なビタミンAやビタミンDの吸収を助けるなどの働きが知られています。脂質は主にトリグリセリドとコレステロールから成り、さらにトリグリセリドはグリセロールと脂肪酸から構成されています。このトリグリセリド中の脂肪酸には、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸があります。不飽和脂肪酸の多くはシス型の二重結合をもっていますが、反すう動物の胃に存在している微生物によりトランス型の二重結合をもつものが一部生成されます。また、常温で液体の植物油を原料として工業的に水素を添加することで常温で固体・半固体の油脂（部分水素添加油脂）を作る際に、一部、トランス脂肪酸が生成されることがわかっています。

飽和脂肪酸やトランス脂肪酸は流動性が低く、常温で固体又は半固体状を示します。これら脂肪酸を含む油脂は、加工食品のクリスピー感や揚げ物のカラッと揚げ上がりに影響することが知られています。トランス脂肪酸のなかには我々の体の中でエネルギー変換しやすいものと、エネルギー変換しにくいものがあります。部分水素添加によってできるトランス脂肪酸のなかには、我々の体のなかで分解し難いトランス脂肪酸（エイジン酸など）があります。一方、乳製品等に含まれるトランス脂肪酸（バクセン酸など）は、体のなかで比較的速やかに分解することができます。

意見交換会、勉強会、市民公開講座等については、こちらをご覧ください

意見交換会等 http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html
講座等 http://www.fsc.go.jp/koukan/risk_analysis.html

食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

食の安全ダイヤル

03-6234-1177

●受付時間 10:00～12:00、13:30～17:00(土・日・祝日、年末年始を除く)

メール窓口 <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

ホームページ

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

食品安全委員会

検索

メールマガジン

<http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>



Facebook

食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。
<http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>



ブログ

食品の安全性に関する情報やメールマガジン【読物版】をお伝えしています。
http://www.fsc.go.jp/official_blog.html



内閣府 食品安全委員会事務局
107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階
03(6234)1166
編集・発行：食品安全委員会
製作：日本版印刷株式会社