

特定保健用食品に係る新開発食品調査部会の審議結果について

1. 開催日時及び開催場所

平成19年3月14日（水）14:00～17:00 中央合同庁舎第5号館6階共用第8会議室
平成19年6月15日（金）14:00～17:00 同 上

2. 審議経過及び結果

平成19年3月8日付厚生労働省発食安第0308001号及び平成19年6月7日付厚生労働省発食安第0607001号をもって諮問された別紙の品目の安全性及び効果について、食品安全委員会、新開発食品評価調査会において審議を行い、さらに、平成19年3月14日及び6月15日に開催された新開発食品調査部会において審議を行った結果、特定保健用食品として認めることとして差し支えないと判断された。

番号	商品名	申請会社名	特定の保健の目的に資する栄養成分	保健の用途の分野	食品形態	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	摂取をする上での注意事項	1日当たりの摂取目安量	審議又は報告の扱い※
1	ブナハリ茸	キリンヤクルトネクストステージ株式会社	イソロイシルチロシン	血圧	粉末	本品はブナハリ茸エキスを配合しており、血圧が高めの方に適した食品です。	本品は治療を目的とした食品ではありません。体質によりまれにせきが出ることがあります。その際は医師に御相談ください。頭痛がおこることがありますので一度に多量に飲むことはお避け下さい。妊婦または妊娠している可能性のある婦人、授乳中の方、腎機能が低下している方、高血圧治療中の方は医師と御相談の上、摂取してください。	1日当たり1袋を目安に、水またはぬるま湯でお召しあがりください。	5
2	カルシウム強化スキム	雪印乳業株式会社	カルシウム	疾病リスク低減	粉末乳飲料	この食品はカルシウムを豊富に含みます。日頃の運動と適切な量のカルシウムを含む健康的な食事は、若い女性が健全な骨の健康を維持し、歳をとってからの骨粗鬆症になるリスクを低減するかもしれません。	一般に疾病は様々な要因に起因するものであり、カルシウムを過剰に摂取しても骨粗鬆症になるリスクがなくなるわけではありません。医師の治療を受けている人は、医師に相談してください。	袋入り: 16g(大さじ2杯半)を目安にお召しあがりください。 スティック入り: スティック1本(16g)を目安にお召しあがりください。	2
3	リポスルー	不二製油株式会社	ペーアコングリニン	中性脂肪	錠薬	血中中性脂肪を低下させる作用をもつペーアコングリニンを含んでいますので、中性脂肪の気になる方に適しています。	多量に摂取することにより、疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。	1日2袋を目安にお召し上がり下さい。	2
4	燕龍茶レベルケア	ダイドードリンク株式会社	燕龍茶フラボノイド(ハイペロサイド・イソクエルシトリンとして)	血圧	清涼飲料水	本品は、燕龍茶フラボノイド(ハイペロサイド・イソクエルシトリンとして)を含んでおり、血圧が高めの方に適した食品です。	本品は治療を目的としたものではありません。高血圧症の治療中の方は医師にご相談の上ご使用下さい。	500ml: 1本(500ml)を目安にお飲み下さい。 1.5L: 500mlを目安にお飲み下さい。	2
5	毎日コツコツふりかけ	小倉屋昆布食品株式会社	カルシウム	疾病リスク低減	ふりかけ	この食品はカルシウムを豊富に含みます。日頃の運動と適切な量のカルシウムを含む健康的な食事は、若い女性が健全な骨の健康を維持し、歳をとってからの骨粗鬆症になるリスクを低減するかもしれません。	一般に疾病は様々な要因に起因するものであり、カルシウムを過剰に摂取しても骨粗鬆症になるリスクがなくなるわけではありません。医師の治療を受けている人は、医師に相談してください。 本品には1袋当たり食塩0.5g相当の塩分が含まれています。塩分の過剰摂取につながる可能性がありますので、1日あたりの摂取目安量をお守り下さい。	1日1袋(5.3g)を目安にお召しあがりください。	2

※審議又は報告の扱いは、食品衛生分科会における確認事項の新開発食品調査部会の表の数字である。

○食品衛生分科会における確認事項

新開発食品調査部会

(特定保健用食品に係る安全性及び効果の審査)

				部 会	分 科 会	諮 問 の 有 無
			食 品 規 格 の 範 囲			
薬 事 ・ 食 品 衛 生 分 科 会 審 議 会 に 諮 問 す る 食 品 規 格	食 品 衛 生 分 科 会 審 議 会 食 品 規 格	1	食品のうち、部会の意見に基づき、安全性や効果からみて慎重に審議する必要があると分科会長が認めるものの安全性及び効果の審査に関すること。	○	○	有
		2	新たな特定の保健の目的に資する栄養成分を含む食品の安全性及び効果の審査に関すること。	○	△	有
		3	既存の保健の目的に資する栄養成分を含む食品であって、新たな保健の用途に適するとされるものの安全性及び効果の審査に関すること。	○	△	有
		4	既存の特定の保健の目的に資する栄養成分を含む食品であって、既存の特定の保健の用途との新たな組み合わせを行う食品の安全性及び効果の審査に関すること。	○	△	有
		5	特定の保健の目的に資する栄養成分と特定の保健の用途の組み合わせが既存の特定保健用食品と同一の食品であって、特定の保健の目的に資する栄養成分の1日当たりの摂取目安量、食品の形態又は原材料の配合割合が大きく異なるものの安全性及び効果の審査に関すること。	○	△	有

注) ○印は審議、△印は報告を示す。

平成18年度ダイオキシン類による食品汚染実態の把握に関する研究
(概要)

主任研究者 佐々木久美子 国立医薬品食品衛生研究所食品部第一室長

1 目的

- ダイオキシン類の人への主な曝露経路の一つと考えられる食品について
(1) 平均的な食生活における食品からのダイオキシン類の摂取量を推計すること
(2) 個別の食品のダイオキシン類の汚染実態を把握すること 等

2 方法

- (1) ダイオキシン類の食品経路摂取量に関する研究(トータルダイエツトスタディ)

全国7地域の9機関で、それぞれ約120品目の食品を購入し、厚生労働省の平成13、14年度国民栄養調査並びに平成15年度国民健康・栄養調査の食品別摂取量表に基づいて、それらの食品を計量し、そのまま、又は調理した後、13群に大別して、混合し均一化したもの及び飲料水(合計14食品群)を試料として、「食品中のダイオキシン類測定方法ガイドライン」(平成11年厚生省生活衛生局)に従ってダイオキシン類を分析し、平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量を算出した。

なお、ダイオキシン類摂取量への寄与が大きい食品群である10群(魚介類)、11群(肉類、卵類)及び12群(乳、乳製品)について、各機関が3セットずつ試料を調製し、それぞれについてダイオキシン類を測定した。

- (2) 個別食品中ダイオキシン類濃度に関する研究

個別食品として、国内産及び輸入食品合計42試料について、(1)と同様にダイオキシン類を分析した。

3 ダイオキシン類の調査項目

従来通り、世界保健機構(WHO)が1997年に毒性等価係数を定めたポリ塩化ジベンゾパラジオキシン(PCDD)7種、ポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)10種及びコプラナーPCB(Co-PCB)12種の合計29種。

4 結果の概要

- (1) 一日摂取量調査(トータルダイエツトスタディ)

食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、 1.04 ± 0.47 pgTEQ/kgbw/日(0.38~1.94 pgTEQ/kgbw/日)と推定された。この数値は、平成16、17年度の調査結果(1.41 ± 0.66 、 1.20 ± 0.66 pgTEQ/kgbw/日)と比べ、ほとんど同レベルであり、日本における耐容一日摂取量(TDI) 4 pgTEQ/kgbw/日より低かった。

なお、同一機関で調製した試料であっても、魚介類、肉類、卵類、乳及び乳製品類として採取した食品の種類、産地等の差により、ダイオキシン類の摂取量には約1.5~4.5倍の差が生じることが分かった。

<表1 ダイオキシン類一日摂取量の全国平均年次推移>

(5年間の調査結果)

	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度
一日摂取量 (pgTEQ/日)	74.45 (28.42~169.82)	66.51 (28.95~152.41)	70.47 (23.83~146.60)	60.16 (23.40~178.15)	52.23 (18.85~97.20)
体重1kg当たり の一日摂取量 (pgTEQ/kgbw/日)	1.49 (0.57~3.40)	1.33 (0.58~3.05)	1.41 (0.48~2.93)	1.20 (0.47~3.56)	1.04 (0.38~1.94)

数値は平均値、()内は範囲を示す。なお、体重1kg当たりの一日摂取量は日本人の平均体重を50kgとして計算している。

〈表2 ダイオキシン類一日摂取量の地域別年次推移〉

(単位: pgTEQ/kgbw/日)

地域	北海道 地方	東北地方		関東地方			中部地方		
		東北A	東北B	関東A	関東B	関東C	中部A	中部B	中部C
平成10年度	2.77	1.26	—	2.06	2.14	2.00	—	1.87	2.03
平成11年度	1.29	1.47	1.65	4.04	1.59	1.68	1.53	1.57	2.42
平成12年度	0.84	1.10	1.92	1.30	1.72	1.48	1.44	1.41	1.80
平成13年度	0.67	—	2.02	1.08	1.99	1.42	—	1.65	1.53
平成14年度	0.88		1.16	1.46	1.34	0.90		1.40	0.62
	0.94	—	1.46	2.01	2.33	1.17	—	1.67	0.68
	1.44		2.05	2.76	3.40	1.51		1.93	1.28
平成15年度	0.84		0.72	0.78	0.90	1.02		1.34	0.58
	1.03	—	0.84	1.86	1.01	1.06	—	1.48	1.15
	1.33		1.35	3.05	2.93	2.05		1.86	1.50
平成16年度	0.48		0.48	1.64		1.05		0.72	0.64
	1.03	—	0.80	1.80	—	1.75	—	0.91	0.71
	2.48		2.93	1.87		2.34		1.83	2.03
平成17年度	0.67		0.64	0.55		0.70		0.69	0.47
	1.80	—	1.15	0.87	—	1.33	—	0.80	0.60
	3.56		1.57	1.26		2.03		1.40	1.86
平成18年度	0.38		0.53	0.60		0.79		0.67	0.46
	0.45	—	1.06	0.94	—	1.00	—	0.87	0.70
	1.71		1.85	1.47		1.38		1.00	1.24

地域	関西地方			中国四国地方			九州地方	
	関西A	関西B	関西C	中四国A	中四国B	中四国C	九州A	九州B
平成10年度	—	2.72	—	—	—	1.22	1.99	—
平成11年度	7.01	1.79	1.89	3.59	—	1.48	1.84	1.19
平成12年度	2.01	1.43	2.01	—	0.98	1.40	1.55	0.86
平成13年度	—	1.33	2.00	—	0.88	1.60	3.40	—
平成14年度		0.96	1.40		0.79	0.73	0.57	
	—	1.39	1.78	—	0.98	1.54	1.18	—
		2.75	2.02		1.22	2.12	1.81	
平成15年度		0.77			0.62	1.03	0.85	
	—	1.15	—	—	1.22	1.51	1.04	—
		1.58			1.56	2.05	1.83	
平成16年度		1.32				1.19	0.61	
	—	1.86	—	—	—	1.35	0.99	—
		2.25				1.72	1.27	
平成17年度		0.67				1.20	0.66	
	—	0.82	—	—	—	1.57	1.05	—
		1.42				1.72	1.44	
平成18年度		0.98				0.93	0.61	
	—	1.50	—	—	—	1.08	0.65	—
		1.76				1.94	1.65	

(注)平成18年度調査において各地方でのサンプリングを実施した自治体は以下のとおり。なお、数値は各地方毎の食品別一日摂取量を用いて換算されたものである。表の左から、北海道地方:北海道、東北地方:宮城県、関東地方:埼玉県、横浜市、中部地方:石川県、名古屋市、関西地方:大阪府、中国四国地方:香川県、九州地方:福岡県

(2) 個別食品中のダイオキシン類等濃度調査

個別食品のダイオキシン類の測定結果は表3のとおりであった。

〈表3 平成18年度 食品中のダイオキシン類の濃度 (pgTEQ/g)〉

食品	産地	ダイオキシン類 (pgTEQ/g)			
		PCDD/Fs	Co-PCBs	Total	
生鮮魚介類	あんこうの肝	輸入	4.250	9.354	13.604
	あんこうの肝	輸入	6.767	20.324	27.092
	うなぎ	輸入	0.214	0.837	1.052
	うなぎ	輸入	0.186	0.246	0.432
	うに	輸入	0.065	0.083	0.148
	うに	輸入	0.032	0.049	0.081
	かき	国産	0.100	0.207	0.307
	かき	国産	0.071	0.175	0.246
	かたくちいわし	国産	0.069	0.258	0.328
	かたくちいわし	国産	0.300	0.476	0.776
	かつお	国産	0.064	0.267	0.331
	かつお	国産	0.051	0.210	0.261
	かれい	国産	0.187	0.477	0.664
	かれい	国産	0.166	0.161	0.327
	キハダマグロ	国産	< 0.001	0.004	0.004
	キハダマグロ	国産	< 0.001	0.034	0.034
	さけ	国産	0.067	0.148	0.215
	さけ	国産	0.021	0.078	0.099
	さけ	輸入	0.302	1.757	2.059
	さけ	輸入	0.459	1.535	1.994
	さば	国産	0.438	1.861	2.299
	さば	国産	0.629	1.663	2.292
	さば	輸入	0.108	0.454	0.561
	さば	輸入	0.392	1.476	1.868
	さんま	国産	0.030	0.171	0.201
	さんま	国産	0.026	0.168	0.193
	すけとうたら	国産	0.003	0.025	0.028
	すけとうたら	国産	0.004	0.048	0.052
	ぶり	国産	0.452	1.916	2.368
	ぶり	国産	0.416	1.403	1.819
	ホタテ貝	国産	0.001	0.001	0.002
	ホタテ貝	国産	< 0.001	0.001	0.001
	ほっけ	国産	0.259	0.490	0.748
ほっけ	国産	0.288	0.486	0.774	
まあじ	国産	0.428	0.429	0.857	
まあじ	国産	0.176	0.267	0.442	
まだい	国産	0.119	0.538	0.657	
まだい	国産	0.089	0.417	0.506	
メバチマグロ	輸入	0.010	0.137	0.147	
メバチマグロ	輸入	0.034	0.411	0.445	
卵	鶏卵	国産	0.005	0.003	0.008
	鶏卵	国産	0.007	0.024	0.031

【用語説明】

ダイオキシン類：

ダイオキシン及びコプラナーPCB

ダイオキシン：

ポリ塩化ジベンゾーパラジオキシン (PCDD)

ポリ塩化ジベンゾフラン (PCDF)

コプラナーPCB (Co-PCB)：

PCDD及びPCDFと類似した生理作用を示す一群のPCB類

トータルダイエツトスタディ：

通常の食生活において、食品を介して化学物質等の特定の物質がどの程度実際に摂取されるかを把握するための調査方法。飲料水を含めた全食品を14群に分け、国民栄養調査による食品摂取量に基づき、小売店等から食品を購入し、必要に応じて調理した後、各食品群ごとに化学物質等の分析を行い国民1人あたりの平均的な1日摂取量を推定するもの。

TEF (毒性等価係数)：

ダイオキシン類は通常混合物として環境中に存在するため、様々な同族体のそれぞれの毒性強度を、最も毒性が強いとされる2,3,7,8-TCDDの毒性を1とした毒性等価係数 (TEF: Toxic Equivalency Factor) を用いて表す。なお、今回は1997年にWHOで再評価されたTEFを用いている。

TEQ (毒性等量)：

ダイオキシン類は通常、毒性強度が異なる同族体の混合物として環境中に存在するので、摂取したダイオキシン類の量は、各同族体の量にそれぞれのTEFを乗じた値を総和した毒性等量 (TEQ: Toxic Equivalent Quantity) として表す。

TDI (耐容一日摂取量)：

長期にわたり体内に取り込むことにより健康影響が懸念される化学物質について、その量まではヒトが一生涯にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が現れないと判断される一日当たりの摂取量。ダイオキシン類のTDIについては、1999年6月に厚生省及び環境庁の専門家委員会で、当面4 pgTEQ/kgbw/日 (1日に体重1 kg当たり4 pgTEQの意味。体重50kgの人であれば、4 pgTEQ×50kgで計算し、TDIは200pgTEQとなる。) とされている。