

食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価について
(平成20年9月3日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

1. 経緯

我が国においては、アフラトキシン B₁を検出した食品は食品衛生法第6条第2号に違反するものとして規制されているところであるが、コーデックス委員会における木の実へのアフラトキシンの規格策定の動き等を受け、平成16年度から厚生労働科学研究費等で食品中のアフラトキシンについて調査研究を行ってきたところである。

当該調査研究の結果を踏まえ、本年7月8日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議を行った結果、

- ① 落花生について、アフラトキシン B₁、B₂、G₁及び G₂の複合汚染が増加していること、
 - ② 我が国で流通する落花生においてアフラトキシン B₁より G₁の汚染濃度が高い場合があること、
 - ③ 我が国は、木の実の輸入国であること、
- 等に鑑み、現在の規制に加えて、今後、落花生及び木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ）について、コーデックス規格と同様に総アフラトキシンの規格基準の設定を検討するとの結論が得られた。

については、食品安全基本法に基づき、食品安全委員会に食品中の総アフラトキシンの食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼物質の概要

アフラトキシンは、*Aspergillus flavus*、*A. parasiticus*、*A. nomius*等が産生するかび毒であり、*A. flavus*はアフラトキシン B₁及び B₂を、*A. parasiticus*及び *A. nomius*はアフラトキシン B₁、B₂、G₁及び G₂を産生する。

アフラトキシンの毒性について、IARC (国際がん研究機関) はグループ1 (人に対して発がん性を示す) としている。

1997年の JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) での評価においては、許容摂取量は示されず、「摂取は合理的に達成可能な値にまで低減されるべき」とコメントされている。

なお、総アフラトキシンは、アフラトキシン B₁、B₂、G₁及び G₂の合算を指す。

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に薬事・食品衛生審議会において、食品中の総アフラトキシンの規格基準の設定について検討を行う。