

ヒ素の食品健康影響評価（「自ら評価」）について

1. 自ら評価の実施（平成 21 年 3 月 19 日、第 278 回食品安全委員会で決定）
 - (1) 海外における評価
 - 1987 年 IARC
清涼飲料水中の無機ヒ素による膀胱、肺、皮膚の発がん性がヒトで十分な証拠があると評価
 - 1988 年 JECFA
無機ヒ素の PTWI を 15 μ g/kg 体重/週に設定（有機ヒ素の PTWI は未設定）
 - 2004 年 IARC
有機ヒ素のジメチルアルシン酸（無機ヒ素の代謝物）による発がん性が動物実験で十分な証拠があると評価
 - (2) 化学形態別知見の蓄積
 - ヒ素の毒性は化学的な形態によって大きく異なる
 - 近年、ヒ素の形態別分析法が開発
 - 化学形態別にヒ素の知見が蓄積
 - (3) 我が国のヒ素曝露状況
 - 総ヒ素の摂取のうち 8 割以上が魚介類や海藻類
 - 農産物では米からの摂取が比較的多い
2. 食品安全委員会における知見の収集・整理状況
 - (1) 平成 16 年度調査
 - 清涼飲料水中の無機ヒ素の評価に必要な知見を整理
 - (2) 平成 18 年度調査
 - ひじき中のヒ素の摂取量調査を中心に整理
 - (3) 平成 20 年度調査
 - 無機ヒ素及び有機ヒ素の体内動態及び毒性に係る知見を整理
3. 審議
化学物質・汚染物質専門調査会汚染物質部会