



府食第116号

平成23年2月16日

食品安全委員会委員長 小泉 直子 殿

企画専門調査会座長 早川 堯夫

平成22度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補について

標記について、平成22年9月28日に開催した企画専門調査会第35回会合、同年12月16日に開催した企画専門調査会第36回会合及び平成23年2月8日に開催した企画専門調査会第37回会合において審議した結果は別添のとおりですので報告します。

＜平成22年度＞食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する企画専門調査会における審議結果について

番号	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1・2	調理器具から溶出する物質のうちフッ素樹脂及びパーフルオロ化合物	ファクトシートを作成して情報提供を行う。	1. ＜フッ素樹脂＞ ○ 国内において、既に合成樹脂の一般規格が設定されており、フッ素樹脂自体についての特段の危害情報は見当たらない。適切な情報提供を行うべき。 2. ＜パーフルオロ化合物＞ ○ 現在被害は生じておらず、また、諸外国で設定されているTDIと日本国内における推定暴露量を考慮すると、今後被害が生じるおそれが低いものと考えられる。適切な情報提供を行うべき。
3	本来的に食品に含まれる物質としての硝酸塩	ファクトシートを作成して情報提供を行う。	○ JECFAにより実施されたリスク評価においてADIが設定されているものの、野菜に含まれる硝酸塩を直接ADIと比較すること及び含有量の限界値を設けることは適当でないとしている。野菜について良い面をアピールする必要があると考えられることも踏まえて、適切な情報提供を行うべき。
4	有機スズ化合物	「自ら評価」の案件候補とするか否かについて更に検討すべきである。当面、ファクトシートを作成して情報提供を行う。	○ 暴露経路として環境中から食品を経由して摂取されることが考えられるが、化審法により既に新規の製造等が制限されていることから、環境や食品（魚類）中の残留量については減衰していると推定される。この推定を裏付ける何らかの実態調査結果があれば、今後被害が生じるおそれは低いものと考えられる。一方、残留量如何では、「自ら評価」の案件候補として考慮する必要がある。これらの情報確認や評価に関し、更に検討すべきと考えられるため、平成22年度における「自ら評価」の案件候補としては見送るが、少なくとも現時点での適切な情報については提供を行うべき。
5	くんせい中のベンゾピレンなど多環芳香族炭化水素（特にベンゾピレン）	ファクトシートを作成して情報提供を行う。	○ EFSAが推計した暴露マージンは大きく、また、我が国の推定暴露量が低いことを考慮すると、国民の健康への影響が大きいとは考えられない。適切な情報提供を行うべき。

6	加熱時に生じる アクリルアミド	「自ら評価」 の案件候補とし て食品安全委員 会に報告する。	○ 子供をはじめとした国民にとって、食品か らアクリルアミドを摂取する機会があると考 えられること等から、現在は健康被害が生じ てはいないものの、今後被害が生じるおそれ がないとまでは言えないため、「自ら評価」の 案件候補として委員会に報告すべき。
7	放射線照射食品	ファクトシート を作成して情報 提供を行う。	○ 現在食品安全委員会において、アルキルシ クロブタノン類に関する研究を行っており、 また、2004年に調査を行っているが、それ以 降に得られた新たな知見を踏まえて再調査す る必要性もあるため、それらの結果を含めた 適切な情報提供を行うべき。

○加熱時に生じるアクリルアミドに関する食品健康影響評価関連基礎資料

物質（危害要因）に関する情報	リスク評価実施上の留意事項								
○ 物質（危害要因）の概要 食品中のアクリルアミド(AA)は、ばれいしょのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品（フライドポテト、ポテトスナック等）に生成される可能性があり、遺伝毒性及び発がん性が懸念される。AAは日本では劇物に指定され、比較的毒性の低いポリアクリルアミドの原料などに利用されている。（ポリアクリルアミドは紙力増強剤や水処理剤、土壌凝固剤、漏水防止剤、化粧品（整髪剤等）などに用いられている。） ○ 物質に関する科学的知見等 ・国内におけるリスク評価等の実施状況 ・食品安全委員会：なし ・国際機関、諸外国等におけるリスク評価等の実施状況等 ・国際がん研究機関（IARC）：グループ2A（ヒトに対しておそらく発がん性がある物質）に分類(1994(H6))。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）： 1. 2005年までに得られている食品中のAA含有量に関するデータと各食品の摂取量から算出した一般人の平均AA摂取量は、$1\mu\text{g/kg}$体重/日であり、摂取量の多い人に関しては、$4\mu\text{g/kg}$体重/日となる。 - また、この結果を受け、FAOとWHOは共同で、各国に対してAA低減措置等を求める勧告を出している。(2005(H17)) 2. 2003年以降、AA低減の取組が実施されているが、一般人及び高摂取者における平均AA摂取量は変わっておらず、遺伝毒性及び発がん性に関する動物実験に基づく暴露マージン(MOE)は、45～78で小さく、健康懸念があると再評価した。(2010(H22)) ・欧州食品安全機関（EFSA）：AAの発がん性に関する科学会議について公表（2008(H20)）。これまでの評価結果を改訂する必要はないが、新たなデータの提出によりリスク評価改訂の必要があるかもしれない。AAの発がん性に係る食事暴露に関連した新しいエビデンスに関する科学的専門家会議の概要報告書を公表（2009(H21)）。既存のリスク評価の改善は現時点では受け入れられないが、新たなデータの提出が確実性のより高い助言の策定を可能にする可能性がある。食品中のAA濃度の2008年モニタリング結果に関する科学的報告書を公表(2010年(H22)) ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）：2010(H22)年に更新したファクトシートで、推定暴露量を公表。平均一日暴露量は$0.5\mu\text{g/kg}$体重、高摂取者で$1.5\mu\text{g/kg}$体重と推計した。食品中のAAの低減を促進するため、AA減少酵素を承認し、製造業界による製造規範の改正を支援し、今後とも食事暴露のモニタリングを継続。 ・国内におけるリスク管理の現状等 ・厚生労働省：加工食品中のAAに関するQ&A公表（H22更新）。 ・農林水産省：優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト（H18）に掲載し、含有実態調査及び分析法・低減技術等に関する研究事業を実施。ホームページで食品中のAAに関する情報を提供(H22更新)。食品事業者の自主的な低減対策を支援している。	○ 参考データ ・国内汚染実態及び生産量 主な食品中に含まれるAA <table border="1"> <tbody> <tr> <td>フライドポテト</td> <td>0.38mg/kg</td> </tr> <tr> <td>ポテトスナック</td> <td>1.2mg/kg</td> </tr> <tr> <td>ビスケット類</td> <td>0.18mg/kg</td> </tr> <tr> <td>乳幼児用ビスケット類</td> <td>0.12mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> （農林水産省、H16-17） ・推定一日摂取量 JECFA：一般人の平均AA摂取量は、$1\mu\text{g/kg}$体重/日であり、摂取量の多い人に関しては、$4\mu\text{g/kg}$体重/日(2005(H17)) ○ 調査研究の実施状況 ・農林水産省：AA含有実態調査を実施中(H16) 食品中の低減方法、分析法等の開発に関する各種研究を実施	フライドポテト	0.38mg/kg	ポテトスナック	1.2mg/kg	ビスケット類	0.18mg/kg	乳幼児用ビスケット類	0.12mg/kg
フライドポテト	0.38mg/kg								
ポテトスナック	1.2mg/kg								
ビスケット類	0.18mg/kg								
乳幼児用ビスケット類	0.12mg/kg								

・「特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律（化管法）」により、一定の要件を満たす事業者に対し、事業活動に伴う第一種指定化学物質の環境への排出量等を国へ届け出ることを義務付けるとともに、指定化学物質（第一種指定化学物質及び第二種指定化学物質）を取り扱う全ての事業者に対し当該化学物質の取引時にその性状や取扱いに関する情報を相手方事業者に提供することを義務付け（平成12年3月29日）。第一種指定化学物質（アクリルアミド）。

・ 国際機関、諸外国等におけるリスク管理の現状等

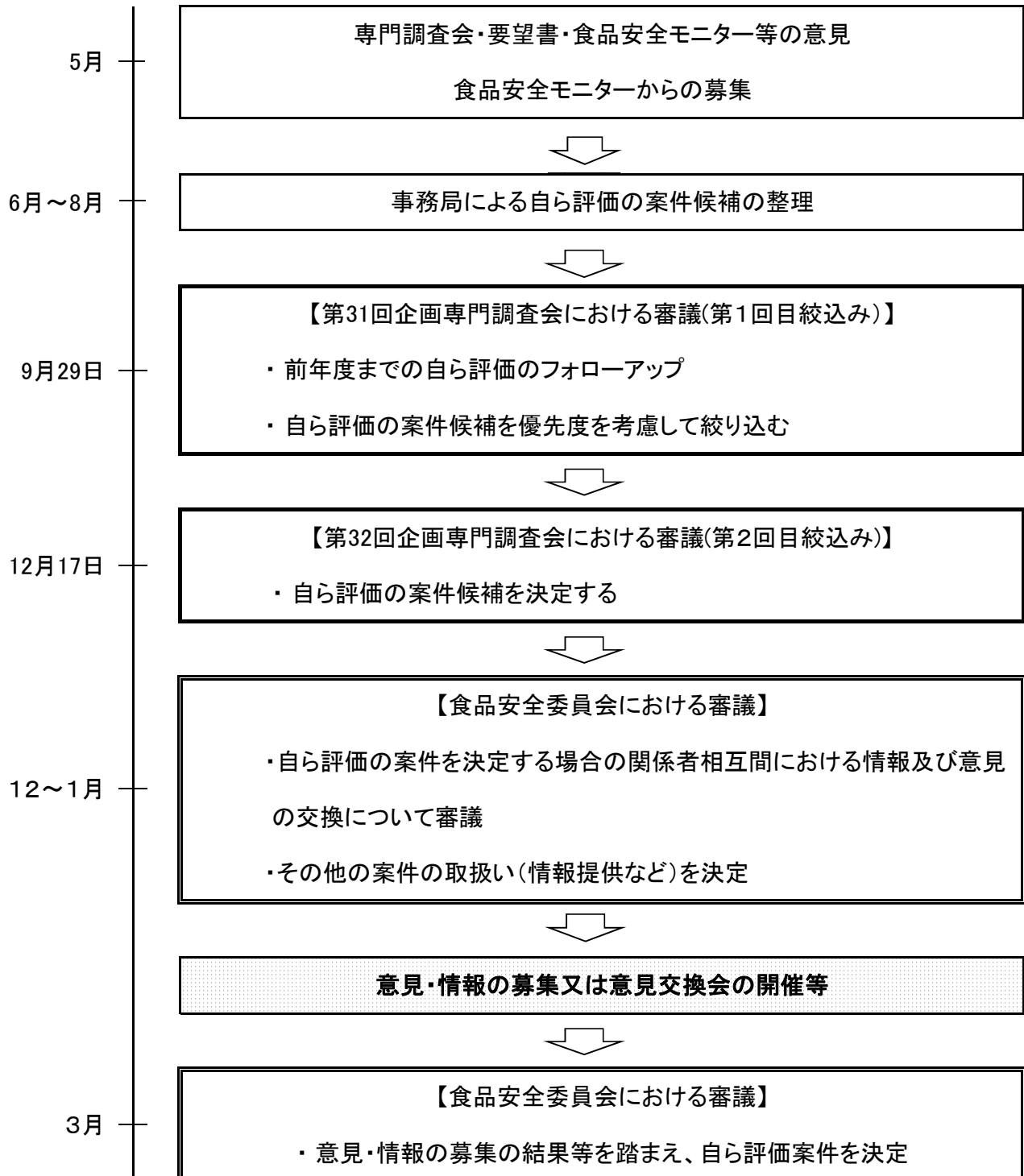
- ・ Codex:2009 (H21) 年7月の32回総会において、AA低減のための実施規範を採択。
- ・ 英国食品基準庁（FSA）：食品中のAAに関するQ&Aを公表。
- ・ EC：食品中のAA濃度のモニタリングに関する2007 (H19) 年5月の欧州委員会勧告2007/331/ECは、加盟国に2007（H19）年、2008 (H20) 年、2009 (H21) 年の各年に特定食品中のAA濃度のモニタリングを実施するよう求めた。
2010 (H22) 年6月の欧州委員会勧告2010/307/EUで、AA低減の成果がでていないことから、モニタリングを2010 (H22) 年も継続するよう勧告した。
- ・ 米国食品医薬品庁（FDA）は、食品中のAAに関する行動計画、分析法の開発、2,600を超える食品サンプルの分析、暴露評価、毒性に関する調査研究等を実施（2007年 (H19)）。食品中のAA低減を目的とする業界向けガイドンスの作成に向け、官報で意見募集（2009 (H21)）。
- ・ カナダ保健省：化学物質管理計画に含まれる19物質（AAを含む）の評価を公表。その中でAAに関しては食品業界に対するAA低減の開発を強く求める等の3本の主要リスク管理手法を実施するとともに、AAを化粧品原料のホットリスト及びカナダ環境保護法の環境緊急規則に加えるよう推奨している（2009 (H21)）。
AAが健康に影響を与える可能性があるとして、食品業界に対しAA低減を強く求めるリスク管理手法を実施（2009 (H21)）。
- ・ ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）：食品中の低減目標値（シグナル値）を策定し、2003 (H15) 年～2008 (H20) 年の食品中のAA含量（中央値）をモニタリングし、結果の推移を公表。2007 (H19) 年～2010 (H22) 年の食品中のAA含量（中央値）をモニタリングし、結果の推移を公表（2010 (H22)）。
- ・ オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）、AAに関するファクトシート更新版を公表。
豪州の食品業界と連携を取り、食品中のAA形成を減少させるために製造規範を変更する可能性に関する検討を促進・支援の実施等を記載（2010 (H22)）。

○ 企画専門調査会における過去の審議結果等

自ら評価候補として検討 (H17)
既にファクトシート（H17更新）を作成済みであり、新たな知見があれば更新するという審議結果となり、評価案件候補から見送られた。

○ 備考

平成21年度自ら評価案件の決定までのフロー



※ 企画専門調査会における審議後、必要に応じ、事務局においてリスク管理機関等の関係者への説明や評価サイド(専門調査会を含む。)の考え方の整理を行う。

※ 自ら評価の案件を決定する場合の関係者相互間における情報及び意見の交換については、案件の性質や件数に応じて、意見・情報の募集や意見交換会等の手法を検討する。