

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○化学物質

#### 欧州食品安全機関(EFSA)、人工甘味料の安全性に関する研究 2 例の科学的評価について声明を公表

公表日：2011/02/28 情報源：欧州食品安全機関 (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2089.pdf>

欧州食品安全機関(EFSA)は 2 月 28 日、人工甘味料の安全性に関する研究 2 例の科学的評価について声明(2011 年 2 月 25 日付け)を公表した。概要は以下のとおり。

1. EFSA は、研究 2 例すなわちマウスを用いた発がん性試験(Soffritti ら、2010)及び人工甘味料を添加したソフトドリンクの摂取と早産の関連性に関する前向きコホート調査(Halldorsson ら、2010)についての科学的助言を提示し、また、EU 域内で認可されたアスパルテーム<sup>(※1)</sup>やその他の人工甘味料の従前の評価を見直す必要性の有無について結論を出すよう求められた。

2. Soffritti ら(2010)による試験は、人工甘味料のアスパルテームに暴露<sup>(※2)</sup>したマウスを用いた長期発がん性試験である。著者らは、これらの試験成績を根拠として、アスパルテームは雄のスイスマウスの肝臓及び肺にがんを誘発すると結論づけた。EFSA は、この発がん性試験を評価し、当該論文における利用可能な知見に基づいて、(1)当該試験の有効性及びその統計学的手法を評価することはできない、(2)その成績を解釈することはできない、と結論づけた。さらに、非遺伝毒性化合物によって誘発された場合のスイスマウスに観察された肝腫瘍は、ヒト健康リスク評価には関連性がないと一般的に考えられていることから、Soffritti ら(2010)によって示された結果は、アスパルテームに関する EFSA による従前の評価を再検討する十分な根拠を提示していないと EFSA は結論づけた。

3. Halldorsson ら(2010)は、妊婦 59,334 人のコホートにおける早産について調査した。著者らは、調査結果が人工甘味料を添加したソフトドリンクの摂取と当該コホートにおける早産の関連性を示すと結論づけた。EFSA はこの調査を評価し、(1)人工甘味料が添加されたソフトドリンクの摂取と早産の因果関係を裏付ける利用可能な科学的根拠はない、(2)関連性を退ける又は確認するために追加調査が必要である、と結論づけた。

4. 全体的に見て、Soffritti ら(2010)及び Halldorsson ら(2010)の論文からの利用可能な知見は、EU 域内で認可されたアスパルテームやその他の食品添加物の甘味料に対する従前の評価を再検討する理由にならないと EFSA は結論づけた。

(※1)訳注：アスパルテームは、アスパラギン酸とフェニルアラニンというアミノ酸をペプチド結合させて製造される人工甘味料である。体内に入ると、アスパルテームは代謝により主にアスパラギン酸とフェニルアラニンに分解される。

(※2)暴露：食品を通じてハザードがヒトの体内に摂取されること。

#### ○関連情報(国外)

FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会(JEFCA)：1980 年のアスパルテームの評価書

<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v15je03.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)：人工甘味料の安全性に係る最近の研究論文 2 例に関する科学パネル(ANS)の声明(2011 年 2 月 3 日採択)を公表(2011. 2. 3)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1996.pdf>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：アスパルテームに関する 5 項目のファクトシート更新版を公表(2010.8.19)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/aspartameaugust2010.cfm>

Soffritti らによるアスパルテームの発がん性に関する論文「Aspartame Administered in Feed, Beginning Prenatally Through Life Span, Induces Cancers of the Liver and Lung in Male Swiss Mice」(10 ページ)

[http://www.mpwhi.com/soffritti\\_2010\\_20896\\_fta.pdf](http://www.mpwhi.com/soffritti_2010_20896_fta.pdf)

Halldorsson らによる人工甘味料を添加したソフトドリンク摂取と早産リスクの増加の関連性に関する論文「Intake of artificially sweetened soft drinks and risk of preterm delivery: a prospective cohort study in 59,334 Danish pregnant women」の抄録

<http://www.ajcn.org/content/92/3/626.abstract>

#### ○関連情報(国内)

厚生労働省：食品衛生法 指定添加物リスト（規則別表第1）

指定添加物リストに掲載されており、国内で使用可能：アスパルテーム（別名 α-L-アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル）

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/a11c0985ea3cb14b492567ec002041df/407593771b8750e94925690d0004c83e?OpenDocument>

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部：食品安全情報 No. 5/2011 (2011.3.09)(化学物質)p5-6

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201105c.pdf>

#### ○その他

米国食品安全検査局 (FSIS)、ハワイ及び西海岸での津波被害に備えるための食品安全ヒントを公表

公表日：2011/03/11 情報源：米国食品安全検査局 (FSIS)

[http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/NR\\_031111\\_01/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_031111_01/index.asp)

米国食品安全検査局(FSIS)は3月11日、ハワイ及び西海岸での津波被害に備えるための食品安全ヒントを公表した。概要は以下のとおり。

ハワイ及び西海岸地域住民に対し、洪水や洪水に伴う停電などの理由による食品由来疾病の可能性を最小化するための助言を行う。

##### 1. 緊急時の際の事前の備え:

- ・家庭用温度計を用意し停電の際には冷蔵庫、冷凍庫内部温度をチェックし食品の安全性を確認する。
- ・冷蔵庫内温度は華氏 40° (4°C) 以下であること。
- ・水の入った容器を凍らしておき、停電時の冷蔵庫、冷凍庫を冷やす。
- ・すぐに必要でない残り物、牛乳、生鮮肉などはとりあえず冷凍しておく。これにより安全な温度が長く保てる。
- ・事前にドライアイスや氷を購入できる場所を調べておく。
- ・クーラーボックスを用意し停電が4時間以上になる場合には冷蔵食品を保管する。十分な氷を冷凍庫に準備し冷蔵庫やクーラーボックスに使用する。
- ・冷凍庫内の食品をまとめておくと冷たいまま長く保てる。

##### 2. 緊急事態後にとるべき対策:

- ・洪水に接触した可能性がわずかでもある防水容器に入っていない食品は廃棄する。木製のまな板、プラスチック製調理具、哺乳瓶、おしゃぶりなどは廃棄する。
- ・洪水に浸かった全ての金属製なべ、陶器製皿及び調理器具は洗剤入り熱湯で十分に洗浄し、清潔な水による熱湯消毒かあるいは1ガロン(3.8リットル)の飲料水当たり大さじ一杯(約15cc)の無香料の液体塩素漂白剤の溶液に15分間浸す。
- ・破損していない金属容器あるいはレトルト包装の市販の食品は保存できる。農務省(USDA)の「緊急時の食品安全の保持」の記載に準じること。
- ・冷蔵庫及び冷凍庫のドアは低温を保つため可能な限り閉めておく。
- ・冷蔵庫はドアを開けなければ4時間程度は安全な低温を保つことができる。冷凍庫は食品で満杯の場合、ドアを開けなければ48時間程度低温を保てる(食品が半分程度の場合は24時間)。

- ・凍ったままあるいは華氏 40°（4℃）以下での保存が確認された冷凍食品は再冷凍しても安全である。
- ・食品の安全に確信が持てない場合には廃棄する。

**○関連情報(国外)**

**ニュージーランド食品安全庁 (NZFSA) : クライストチャーチでの地震災害の発生を受け、緊急時並びに事後における食品安全に関する助言を公表 (2011. 2. 25)**

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/emergency/tips-for-safe-food-during-an-emergency.pdf>

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。