

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—化学物質・汚染物質

<p>香港食物環境衛生署食物安全センター、「第1回トータルダイエツスタヂ報告書(第6報):アクリルアミド」を公表</p> <p>公表日:2013年7月29日 情報源:香港食物環境衛生署食物安全センター</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_firm/files/The_first_HKTDS_acrylamide_Exe_Sum_c.pdf</p> <p>香港食物環境衛生署食物安全センターは7月29日、第1回トータルダイエツスタヂ報告書(第6報)として、アクリルアミドの含量、暴露量及び暴露マージンについて公表した。概要は以下のとおり。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本研究では532の混合試料についてアクリルアミドの分析を行った。14の食品群のうち、アクリルアミドの含有量が最も多かったのは「スナック菓子」(平均含有量 680µg/kg)で、次いで「野菜及び野菜加工品」(平均含有量 53µg/kg)、「豆類、種実類及びその加工品」(平均含有量 40µg/kg)の順に多かった。しかし、「魚類・海産及びその加工品」の大部分(95%)、全ての「卵及び卵類製品」及び「アルコール飲料」からはアクリルアミドは検出されなかった。また、食品別ではポテトチップスが最も多く(平均含有量 680µg/kg)、次いでフライドポテト(平均含有量 390µg/kg)、炒めたズッキーニ(平均含有量 360µg/kg)だった。 2. 香港市民が食事から摂取するアクリルアミドの量は、平均摂取群で 0.21µg/kg 体重/日、高摂取群で 0.54µg/kg 体重/日だった。両群の暴露マージンは、平均摂取群で 847~1,459、高摂取群で 334~576 であり、10,000 を大幅に下回っており、遺伝毒性発がん物質の点から言えば、これらの暴露マージンの値は小さく、ヒトの健康に影響を与える可能性が示されている。 3. 「野菜及び野菜加工品」は市民が食事から摂取するアクリルアミド量の 52.4%となっており、特に野菜炒めは 44.9%である。次いで「穀物及び穀物製品」及び「混合食品となっている。また、じゃがいもを揚げた製品、ビスケット、朝食用シリアル中のアクリルアミド含有量も多く、これらも香港市民が食事から摂取するアクリルアミドの主要な摂取源となっている。 4. 研究結果から、野菜炒めのアクリルアミド含有量が多いこと、同種の野菜炒めでもそのレベルに差があることが示された。逆に、生食又は茹でた野菜からはアクリルアミドは検出されなかった。一方、ヒユナ、クレソン、ホウレンソウ、中国レタス等の一部の野菜のアクリルアミド含有量は少なかった。 5. 実験結果より、野菜を炒める際、温度が高く時間が長いほど生成されるアクリルアミドの量は多かった。サイシン及び空芯菜の葉物を炒める際に生成されるアクリルアミドはズッキーニ及び玉ねぎより少なかった。しかし、野菜を炒める際の食用油の使用がアクリルアミドの生成に影響を与えるかどうかについては、実験結果から明らかな関連性は見いだせなかった。これらの実験及び飲食店において採取した野菜炒めから検出されたアクリルアミドの量はいずれもトータルダイエツスタヂにおける同種のものより少なかった。このことから、今回のトータルダイエツスタヂでは市民が野菜炒めから摂取するアクリルアミドの量を高く見積もっているかもしれない。また、ロット、食品成分(還元糖やアミノ酸の含有量)及び加工条件(加熱温度及び時間)等の違いがアクリルアミドの生成に影響を与えることに注意すべきである。 6. 市民はバランスのとれたバラエティー豊かな食事を保ち、毎日少なくとも三皿分の野菜を食べるべきである。ポテトチップスやフライドポテト等の揚げ物は食べ過ぎてはならない。 <p>報告書の全文は以下の URL から入手可能(英語版/PDF ファイル 42 ページ)</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/The_first_HKTDS_acrylamide_final_e.pdf 報告書をまとめた資料(39 ページ)は以下の URL から入手可能。</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/TDS_results_on_acrylamide.pdf 報告書に関するプレスリリースは以下の URL から入手可能。</p> <p>http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/2013_07_29_1_c.html</p> <p>○関連情報(海外)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マカオ民政総署、アクリルアミドに関するファクトシートを公表(2013年8月1日) http://www.foodsafety.gov.mo/c/sense/detail.aspx?id=f2e23a81-3c60-484a-897a-92dcbfc1d1ba ・英国食品基準庁(FSA)、アクリルアミド及びフランに関する調査結果報告書を公表(2013年4月18日) http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/acryfuran1112.pdf 論文紹介:「2002年から2011年までの欧州のポテトクリスプ中のアクリルアミド濃度」 Acrylamide concentrations in potato crisps in Europe from 2002 to 2011(Food Additives and Contaminants: Part A(Vol.30,No.9,pp 1493~1500,2013年9月)) http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19440049.2013.805439 <p>○関連情報(国内)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省、食品中のアクリルアミドに関する情報 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/ ・厚生労働省、加工食品中アクリルアミドに関するQ&A http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html
--

※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/fscis/>) をご覧下さい。