

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年6月分)について

### (1) 問い合わせ件数

平成27年6月1日～平成27年6月30日 78 件  
(うち、放射性物質関連 2 件)

### (2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	8 件	
委員会	0 件	
リスクコミュニケーション	8 件	キッズボックス総集編送付希望(3 件)、 HP引用(2 件)他
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	18 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	14 件	トランス脂肪酸(10 件)、食品添加物(3 件)、鉛(1 件)
生物系	1 件	自然毒(コンフリー)(1 件)
新食品	2 件	遺伝子組換え食品(1 件)、特保(1 件)
プリオン	0 件	
その他	1 件	放射性物質(1 件)
③ 食品一般(リスク管理等)関係	50 件	
化学物質系	9 件	食品添加物(4 件)、器具・容器包装(3 件)、農薬(2 件)
生物系	3 件	かび毒・自然毒(2 件)、トキソプラズマ(1 件)
新食品	2 件	健康食品(2 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	21 件	輸入食品(5 件)、異物混入(4 件)、衛生管理(3 件)、 豚肉の生食(2 件)、食中毒(2 件)他
食品表示関係	11 件	トランス脂肪酸(3 件)、原産地表示(2 件)、輸入食品 表示(2 件)他
その他	4 件	放射性物質(1 件)他
④ その他	2 件	

### (参考) 問い合わせ件数推移

H26年							H27年					
6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
54	89	49	65	59	56	52	56	48	63	51	58	78

### (3) 主な質問とその回答

#### ○食品健康影響評価関係

##### 【トランス脂肪酸】

トランス脂肪酸とは何なのか。アメリカでは食品に添加することを禁止する措置が取られたとの報道があり、心配である。日本ではどうなのか知りたい。

⇒食品の三大栄養素の、炭水化物、たんぱく質、脂肪の中で、脂肪は通常、脂肪酸とグリセリンが結合したものである。脂肪酸は、大きく分類すると飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸があり、トランス脂肪酸はこの不飽和脂肪酸の一種である。トランス脂肪酸には、工業的に液体の植物油を固形にするなどした植物油脂に由来するもの(加工段階で生成するもの)、牛などの反芻(はんすう)動物に由来するもの(天然に生成するもの)などがあり、トランス脂肪酸そのものは食品添加物ではない。

6月16日のFDA(米国食品医薬品庁)の発表は、トランス脂肪酸自体の食品への添加を禁止したものではなく、「トランス脂肪酸が多く含まれる部分水素添加油脂は、GRAS(従来から使われており安全が確認されている物質)ではないとして、2018年以降、米国で部分水素添加油脂を食品に使用するためにはFDAの承認が新たに必要と決定した。」との内容である。

トランス脂肪酸の平均摂取量は総エネルギー比で、米国では男性2.0%、女性1.9%(2003年~2004年)と、WHO(世界保健機関)の勧告値1%を大きく上回っているが、日本では、男性0.30%、女性0.33%(2003年~2007年)と、大きく下回っている。

これまで、脂肪の摂りすぎは肥満の原因や心臓疾患をはじめとした生活習慣病のリスクが高まり、特に飽和脂肪酸の過剰な摂取は控えるようにという注意喚起は、多くの国で行われている。

食品安全委員会では、食品に含まれるトランス脂肪酸について平成24年にリスク評価を行い、トランス脂肪酸の摂取量について、日本人の大多数がWHOの勧告するエネルギー比1%未満であり、通常の食生活では健康への影響は小さいと考えられる。

飽和脂肪酸については、摂取目標量の上限(エネルギー比7%)を超える性・年齢階級があることから、今後とも飽和脂肪酸の摂取については留意が必要であり、トランス脂肪酸のみを意識するのではなく、脂質全体の摂り過ぎに注意するよう心がけることが大切である。

なお、部分水素添加油脂が使われているマーガリン等の製造業者は、トランス脂肪酸の低減に向けた取組を進めている。この場合、食品中のトランス脂肪酸を減少させると、飽和脂肪酸が増加してしまう可能性があり、注意が必要である。

当委員会では、トランス脂肪酸と今回のFDAの発表について、ホームページやフェイスブック、オフィシャルブログによる情報発信を行っており、農林水産省や厚生労働省のホームページも参考にしていただきたい。