

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—器具・容器包装

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)、食品中の容器包装由来の化学物質に関する調査結果を公表

公表日：2016年1月19日 情報源：オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Results-of-survey-of-chemicals-in-food-from-packaging-reassuring.aspx>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は1月19日、食品中の容器包装由来の化学物質に関する調査結果を公表した。

豪州トータルダイエツスタディの一環として、容器包装から食品中に移行する可能性のある化学物質を調査した。調査結果は消費者を安心させるものであった。

30種類の化学物質(BPA、エポキシ化大豆油、パーフルオロ化合物(2)、フタル酸及びアジピン酸(15)、インク化合物(11))の半数は全く検出されなかった。少数のサンプルで非常に低いレベルの物質が検出された。いくつかの物質は欧州連合(EU)の基準であるSML(特殊移行量制限; specific migration limit)(訳注:特定成分ごとに設定されている溶出基準)を超えるサンプルがあったが、食品の摂取量を考慮すると耐容一日摂取量(TDI)を下回っており、FSANZは安全性の懸念は生じないと結論付けた。今回の結果から、一般的に、豪州の食品及び飲料中に検出された容器包装中の化学物質の推定ばく露量は、国際的に安全とされているレベル以下であり、豪州の人口集団に対するリスクは無視し得る程度に低いことが示された。

しかし、2つのフタル酸エステル類、すなわち、フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)及びフタル酸ジイソニル(DINP)は、食品の約3分の1から検出された(DEHP:14/48種類の食品、DINP:15/48種類の食品)。化学物質の移行の原因は、一般に、プラスチック、板紙やガスケットといった容器と食品の接触、ベルトコンベヤー、プラスチックのチューブや手袋といった食品加工器具等からの移行の可能性がある。

DEHPは、EUのSML 1.5mg/kgをセイボリーブレッド(6.7mg/kg)と持ち帰り用ハンバーガー(0.6~4.2mg/kg)で超過していた。DINPは、EUのSMLは定められていないが、値が大きかったのは、ピーナッツバター(54mg/kg)、ピザ(16mg/kg)、ハンバーガー(14mg/kg)であった。FSANZは、これら物質の食事からのばく露量をより正確に推定する為、フォローアップ調査を計画中である。食事がフタル酸エステル類の主なばく露源であるが、完全なリスク評価には、他のばく露源(例:ほこり、室内空気)についても検討する必要がある。

化学物質	概要	TDI (mg/kg 体重/日)	SML (mg/kg)
DEHP	一部のサンプルでは摂取量 0.5~0.7kg で TDI に到達 (セイボリーブレッド、ハンバーガー)	0.05	1.5
DINP	3 サンプルでは摂取量 0.6kg で TDI に到達 (ピーナッツバター、ピザ、ハンバーガー)	0.15	—

○関連情報（海外）

- ・欧州連合(EU)、食品と接触することを意図するプラスチック素材及び製品に関する委員会規則 (EU) No 10/2011 を官報にて公表(2011年1月15日)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:012:0001:0089:EN:PDF>

○関連情報（国内）

- ・食品安全委員会 食品健康影響評価書

フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)(2013(H25)年2月18日) TDI 0.03 mg/kg 体重/日

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20091214371>

フタル酸ジイソノニル(DINP)(2015(H27)年10月27日) TDI 0.15 mg/kg 体重/日

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya09121421704>

- ・食品安全委員会 ファクトシート

パーフルオロ化合物(最終更新 2013(H25)年2月4日)

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/f03_perfluoro_compounds.pdf

ラップフィルムから溶出する物質(概要)(2014(H26)年3月31日)

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/factsheets_wrapfilm_140331.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。