

食品安全委員会セミナー（平成28年3月3日）



# 加熱時に生じるアクリルアミドの 食品健康影響評価（案）について （パブリックコメント実施中） ～概要～

加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ

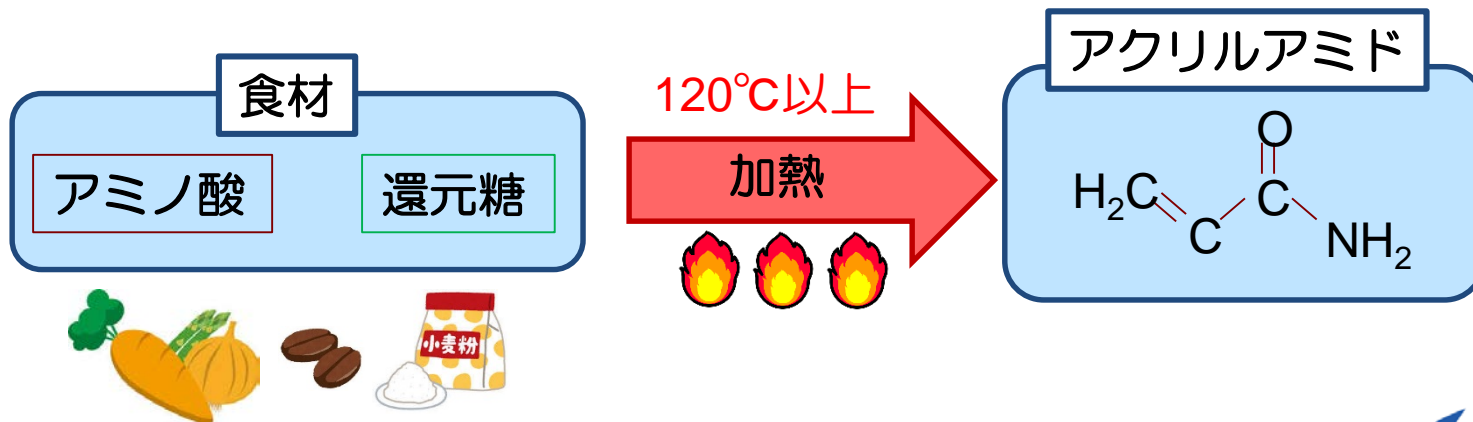
座長 青木 康展



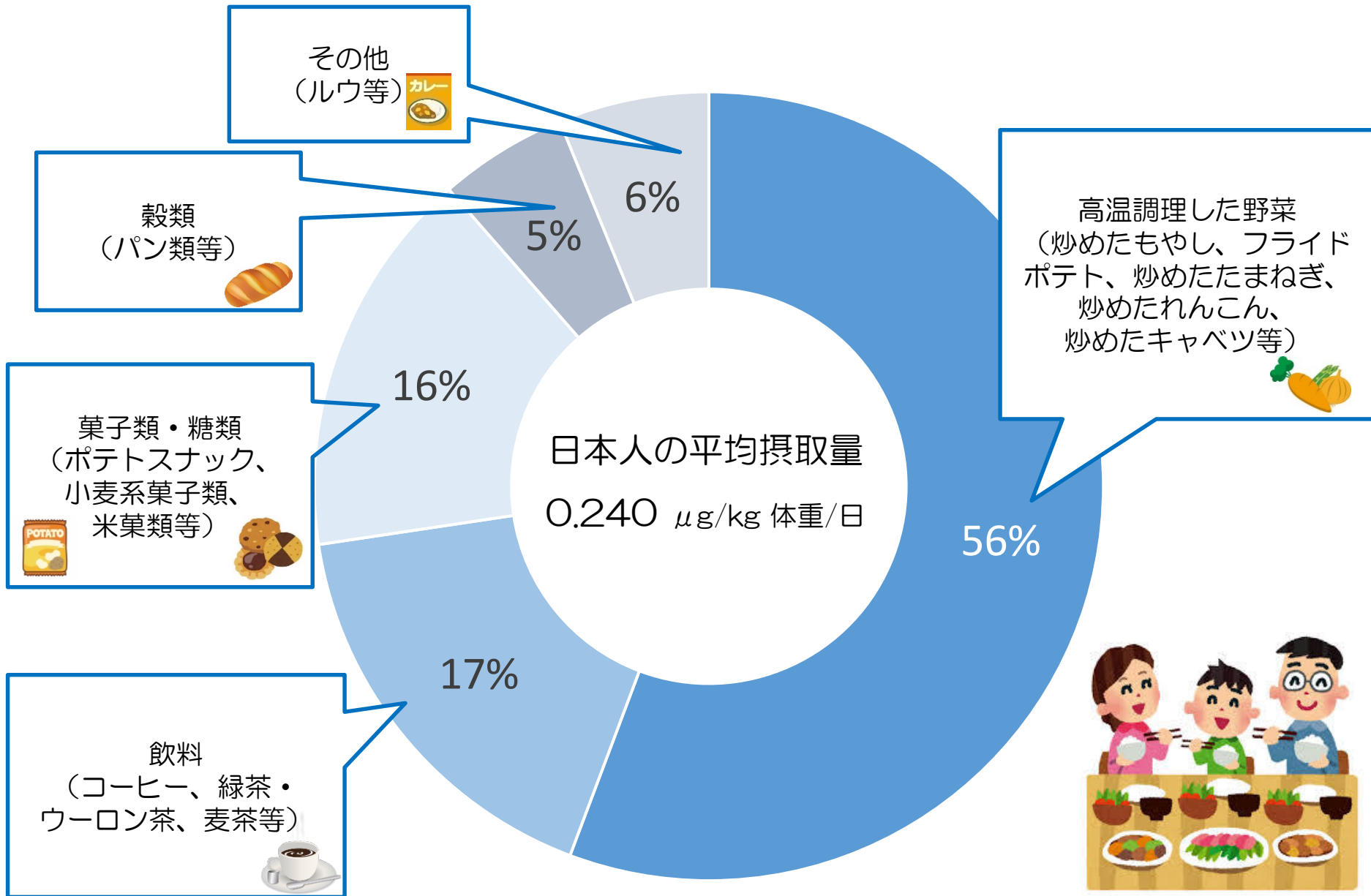
# 1. アクリルアミド(AA)とは？



- ダムやトンネル建設の充填剤、接着剤などに使用されるポリアクリルアミドの原料。
- 食品中では、主に、アミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖などの還元糖とが、揚げる、焼く、あぶるなどの120℃以上の加熱により化学反応を起こすことで生成。(意図的に添加されるものではない。)
- アクリルアミドは神経毒性や発がん性が指摘される物質。
- 平成23年、食品安全委員会は自ら評価を行うことを決定。



# 2.日本人におけるアクリルアミド推定摂取量

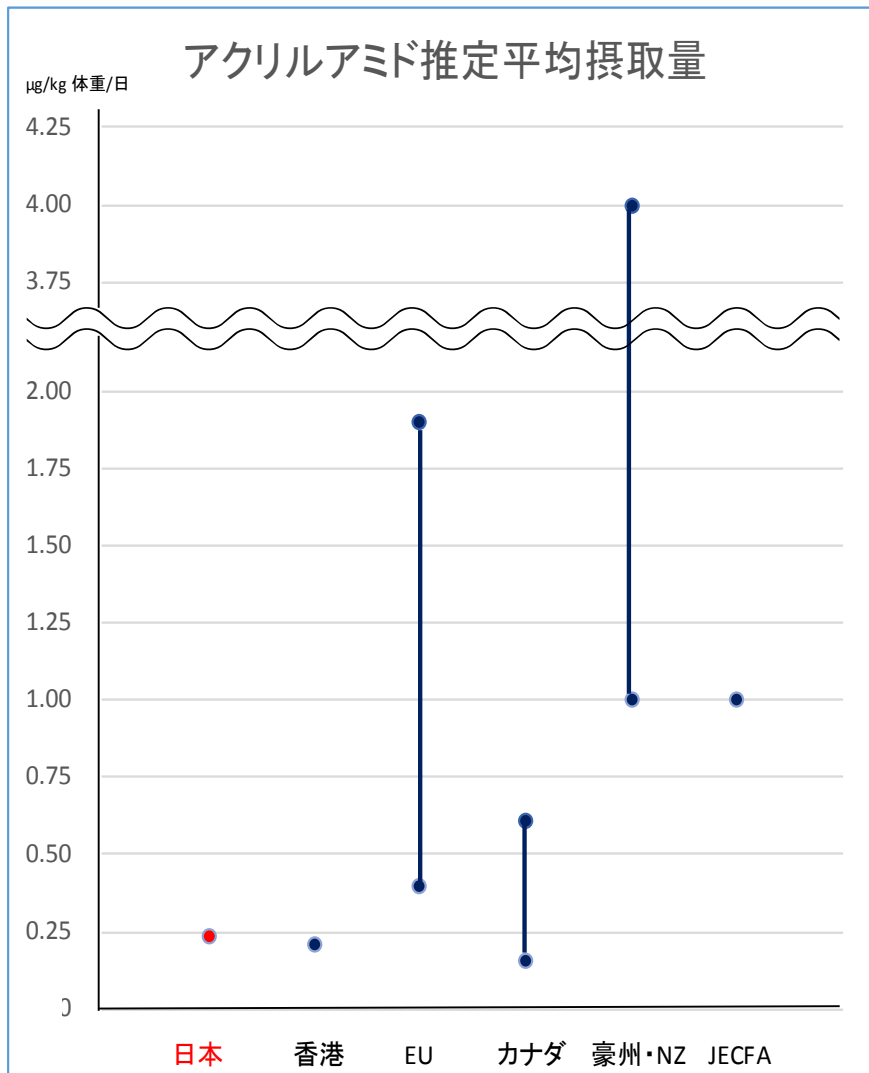


# 3. アクリルアミド推定摂取量の海外との比較

- 日本人におけるアクリルアミド摂取量は、海外と比較して同程度又は低い値。

アクリルアミド推定平均摂取量( $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日)

日本 (2015年)	0.240
香港 (2013年)	0.21
EU (2015年)	0.4~1.9
カナダ (2012年)	0.157~0.609
オーストラリア・ニュージーランド (2014年)	1~4
国際機関 ( JECFA ) ( 2011年 )	1



## 4. 評価案の概要について



### ① 発がん以外の影響について

- 日本人における食事由来のアクリルアミド摂取による発がん以外の影響（神経に対する影響等）について、極めてリスクは低い。

### ② 発がん影響について

- 実験動物等を用いた試験結果から、アクリルアミドは遺伝毒性を有する発がん物質であると判断。
- ヒトにおける健康影響は明確ではないが、動物実験の結果及び日本人の推定摂取量に基づき、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えない。

ALARA (as low as reasonably achievable)

の原則に則り、合理的に達成可能な範囲で  
できる限りアクリルアミド摂取量の低減に  
努める必要があります。

