

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成28年2月分)について

## (1) 問い合わせ件数

平成28年2月1日～平成28年2月29日 76 件

(うち、放射性物質関連 0 件)

## (2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	4 件	
委員会	1 件	委員会の議題
リスクコミュニケーション	3 件	季刊誌送付(2 件)、ブログ
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	20 件	
評価全般	1 件	動物実験
化学物質系	16 件	食品添加物(6 件)、アクリルアミド(4 件)、 残留農薬(2 件)、トランス脂肪酸、 ビタミンA、器具・容器包装、アルミ
生物系	1 件	ウエルシュ菌
新食品	1 件	遺伝子組換え食品
プリオン	0 件	
その他	1 件	窒息事故
③ 食品一般(リスク管理等)関係	52 件	
化学物質系	8 件	食品添加物(3 件)、汚染物質(2 件)、 シュウ酸、野菜洗剤、動物用医薬品
生物系	2 件	ピロリジジンアルカロイド、 デオキシニバレノール
新食品	3 件	遺伝子組換え食品、健康食品、 機能性食品
プリオン	0 件	
衛生関係	30 件	商品の安全性(7 件)、輸入食品(7 件)、 衛生管理(3 件)、食中毒(3 件)、 変色(2 件)、牛肉生食、放射線照射、 異臭、異物混入、健康食品の機能性、 IARC発がん性分類、他
食品表示関係	6 件	原料原産地表示(2 件)、 偽装表示(2 件)、アレルギー表示、 ハラール認証
その他	3 件	商品開発、他
④ その他	0 件	

### (3) 主な質問とその回答

#### ○リスク評価関係

##### 【アクリルアミドについて】

報道で、アクリルアミドという食品中の物質に発がん性があり、加熱した野菜にも含まれていると知りびっくりした。今までがんを防ぐと聞いて野菜を一生懸命食べてきたのに、野菜料理にも発がん物質が含まれているというのであれば、いったいどうしたらよいのか。

⇒アクリルアミドとは、揚げる、焼く、あぶるなどの120℃以上の高温の加熱調理により、食品中に含まれるアミノ酸の一種であるアスパラギンがブドウ糖や果糖などの還元糖と反応して生成する。アクリルアミドは動物実験の結果等でDNAに損傷を起こすことでがんが発生する可能性がある遺伝毒性発がん物質であることが確かめられており、食品安全委員会では自ら評価として平成23年から加熱時に生じるアクリルアミドの健康影響評価を行ってきた。

アクリルアミドの摂取量とがんの発生率については、ヒトを対象とした研究では一貫した傾向はみられていないことから、ヒトにおける健康影響は明確ではない。しかし、動物実験でがん発生が増加が確認されている摂取量と比べると、平均的な日本人のアクリルアミドの摂取量は約千分の1程度であることが分かり、このことから「公衆衛生上の観点から発がん性の懸念がない」とは言えないという判断が出された。

農林水産省等が行った調査結果などによると、高温調理した野菜、飲料、菓子にアクリルアミドの生成が認められている。含まれている可能性のあるものは、揚げる、焼く、あぶるなどの調理方法で加熱されたもので、煮る、蒸すなどした野菜中にはアクリルアミドの生成はほとんど見られない。つまり家庭でできるアクリルアミドの低減策としては、食材を長時間高温で揚げたり炒めたりしないこと、野菜類は下茹でしたり加熱前に水にさらすこと、ジャガイモは冷蔵庫に入れて貯蔵しないこと、などである。

野菜にがんの発生を抑制する効果があることは多くの研究からよく知られている。また野菜は体に必要なビタミン・ミネラルの重要な供給源である。アクリルアミドができるからといって野菜を食べないということは食事のバランスの面からもよくない。家庭での調理に気をつけていただき、野菜をはじめ様々な食材をバランスよく摂っていただきたい。

#### <関連情報>

食品安全委員会セミナー「加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価及び低減対策について」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20160303ik2>

食品中のアクリルアミドに関する情報（農林水産省ホームページ）

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl\\_amide/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/index.html)