

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—汚染物質等

米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)、食品中のアクリルアミドの低減方法に関する業界向け最終ガイダンスを発表

公表日：2016年3月10日 情報源：米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm374601.htm>

米国食品医薬品庁(FDA)の食品安全・応用栄養センター(CFSAN)は3月10日、食品中のアクリルアミドの低減方法に関する業界(生産者、加工業者及び取扱い業者(service operator))向け最終指針(37ページ)を発表した。

(内容)

○じゃがいも製品

・じゃがいも

(アクリルアミドの原因物質の少ないじゃがいもの選択、作付時期と収穫時期の管理による)

- ・還元糖濃度の低いじゃがいも品種の選択及び季節の変化への留意は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。
- ・収穫時期及び貯蔵管理によるじゃがいもの熟成の最適化は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。
- ・未熟又は傷害のあるじゃがいもの選別及び除外は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。
- ・じゃがいもの還元糖レベルの測定及び還元糖レベルを減らす措置は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。

・加工品 (フレンチフライ、ポテトチップス、ポテトスナック加工品)

○穀物製品

- ・穀物
- ・加工品

○冷凍フレンチフライの調理方法

(概要)

アクリルアミドは、揚げたり(frying)、焼いたり(roasting, baking)といった、特定の食品の高温での調理で生成する可能性のある化学物質である。アクリルアミドは、国家毒性プログラム(NTP:特定の化学物質にばく露したときの健康リスクを評価する省庁横断プログラム)で「ヒトの発がん性が合理的に予測される」物質と位置づけられている。また食品業界の各分野で、これを減らすための取組がなされてきた。

ヒトの健康リスクの可能性の軽減に役立つため、本指針では、生成する食品中のアクリルアミドレベルを企業自らが認識し、可能であれば減らすための手法を採用するよう勧めている。また、低減化に向けて生産者、加工業者及び取扱い業者が取り得る多様な取り組みを紹介している。

FDA は本指針や種々の研究活動を通じて、企業がアクリルアミドを減らし、健康リスクを減らすための支援を行っている。指針に拘束力はないが、本指針では原材料、実際の加工及びじゃがいも加工食品（フレンチフライ、ポテトチップス等）、シリアル加工食品（クッキー、クラッカー、朝食用シリアル、トースト）及びコーヒーが重点的に取り上げられている。

アクリルアミドは、主にじゃがいも加工食品、シリアル加工食品及びコーヒーに含まれているため、アクリルアミドの摂取量を減らすには、米国食事ガイドラインに沿った健康な食生活を送ることが最良の助言となる。

この指針は、FDA の現時点の考えであり、FDA や国民をなんら拘束するものではない。適用される規則を満たすのであれば、新たな手段を講ずることができる。新たな方法については、FDA の担当者に相談願いたい。新たな取り組みは、化学的及び微生物学的安全性、栄養価並びに食品の魅力 (organoleptic properties) の全てに関する影響を考慮することが重要である。

アクリルアミドの生成に影響を与えるいくつかの因子は、農場から食卓までの様々な段階に存在しており、今回の指針は、生産者、加工業者及び取扱い業者向けである。

FDA は、現時点では、様々な加工品中のアクリルアミドの最大推奨レベル(maximum recommended levels)を提案しない。

○関連情報（海外）

・欧州食料飲料産業連盟 (FoodDrinkEurope) が EC や各国政府の協力の下で作成した Acrylamide Toolbox
http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/AcrylamideToolbox_2013.pdf

○関連情報（国内）

・農林水産省

食品関連事業者向け「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」（2013(H25).12.3 更新）

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_gl/sisin.html

・食品安全委員会

加熱時に生じるアクリルアミドに関する情報（2016(H28).4.5）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.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/fsciis/>) をご覧下さい。