

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

米国食品医薬品庁(FDA)、「Q&A：コメ及びコメ加工品中のヒ素」を公表

公表日：2016年4月13日 情報源：米国食品医薬品庁(FDA)

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/Metals/ucm319948.htm>

米国食品医薬品庁(FDA)は4月1日、「Q&A:コメ及びコメ加工品中のヒ素」を公表した。

Q&Aにおいては、

- 1 高レベルのヒ素への長期ばく露により、皮膚・膀胱・肺がんや心臓病のリスクが高くなる可能性があり、FDAは、現在、これらの病気および他の長期的な影響についても調査中であること、
- 2 FDAはトータルダイエツスタディプログラム(※)を通じて、コメを含めた食品中のヒ素全体について検査を実施しており、また、国産および輸入食品についても、Toxic Elements in Foods and Foodware プログラムの中でモニターしていること、

※<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/TotalDietStudy/default.htm>

- 3 コメに含まれるヒ素を取り上げた理由として、①コメには他の食品よりも高レベルの無機ヒ素が存在すること、②コメは米国で消費される主要な食料であり、乳児も含め広く消費されていること。特に乳児は、主に乳児用コメシリアルをとおして、その摂取量が体重換算で成人の3倍になること

を説明している。

- 4 加えて、最新(2016年4月1日)のコメ及びコメ加工品中のヒ素の分析データとして、乳児用コメシリアル中の無機ヒ素の濃度が平均103 ppbであり、そのサンプルのうち47%が無機ヒ素100 ppb未満で、EUの乳児と児童用コメ及びコメ加工品の基準を満たしており、また、うち78%が無機ヒ素110 ppb以下であったと報告している。

※評価書では、米国の住民の肺がん及び膀胱がんの予想リスクは、全ての種類のコメ及びコメ加工品の生涯に渡るばく露量で、100万人当たり39症例と推定(大部分は精米)。また、生涯に渡る1日当たり1食の予想リスクでは、玄米加工品摂取の場合が最大で100万人当たり184症例と推定(米国における肺がん及び膀胱がんの予想リスク100万人当たり90,000症例)。

- 5 最後に、FDAは2016年4月1日、乳児用コメシリアル中の無機ヒ素のアクションレベルを100 ppbにすることを提案したことを説明するとともに、乳児の両親等に対し、
 - ① 乳児に鉄分強化シリアルを与え、必ずこの重要な栄養分を乳児に摂取させること、
 - ② 幼児にはさまざまな穀物を含んだバランスの良い食事を与えること
 等のアドバイスを載せている。

○関連情報（海外）

- ・米国食品医薬品庁(FDA)の食品安全・応用栄養センター(CFSAN)、コメ及びコメ加工品中のヒ素：リスク評価書を公表

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/UCM486543.pdf>

- ・欧州委員会規則(EC)

1) 食品中の特定の汚染物質の基準値を設定(No 1881/2006)(2006年12月19日公表)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1881&rid=2>

2) 規則No 1881/2006の改正履歴を反映させた文書(2015年5月21日公表)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02006R1881-20150521&rid=3>

3) 食品中の特定の汚染物質の基準値を設定(No 1881/2006)(2006年12月19日公表)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1881&rid=2>

4) 規則No 1881/2006の改正履歴を反映させた文書(2015年5月21日公表)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02006R1881-20150521&rid=3>

- ・国際連合食糧農業機関(FAO) コーデックス委員会第37回での決定事項(2014年7月24日)
(精米中の無機ヒ素量は0.2mg/kgを超えないことを推奨)

<http://www.fao.org/news/story/en/item/238558/icode/>

○関連情報（国内）

- ・食品安全委員会 食品健康影響評価書「化学物質・汚染物質 食品中のヒ素」(2013年12月16日)

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya2009031900k>

- ・農林水産省「食品中のヒ素に関する情報」(2014年4月22日更新)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/index.html

- ・厚生労働省「水道法第4条に基づく水質基準」ヒ素及びその化合物 ヒ素の量に関して0.01mg/L以下

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/topics/bukyoku/kenkou/suido/kijun/kijunchi.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。