

食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒—植物性自然毒

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、食品中のピロリジジナルカロイドは引き続き可能な限り低減すべきとの意見書を公表

公表日：2016年9月28日 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/pyrrolizidine-alkaloids-levels-in-foods-should-continue-to-be-kept-as-low-as-possible.pdf>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は9月28日、食品中のピロリジジナルカロイドは引き続き可能な限り低減すべきとの意見書を公表した(2016年9月28日付けBfR意見書 No. 030/2016)。概要は以下のとおり。

BfRはこの数年間、1,2-不飽和ピロリジジナルカロイド(PA)による食品汚染に関して研究を行っており、PAの毒性、種々の食品の摂取データ、乳、卵、肉、フルーツティー、はちみつ、ハーブティーなどの茶類、香辛料、小麦粉及びダイエタリーサプリメント中のPA濃度に関する最新のデータを考慮し、総合的な評価を行った。

ルイボスティーなどの茶類及びはちみつが、PAを含む主要な食品である。食品中のPAは、幼児及び成人が長期摂取した場合に慢性の健康影響が考えられる。しかし、急性の健康影響はない。

飼料に関する研究に基づけば、飼料からのPAの乳及び卵への移行程度は小さく、肉からは検出されなかった。従って、乳、卵及び肉といった食品の総PA摂取量への寄与は無視できるレベルである。PAを含む植物によるフルーツティーの汚染はほとんどないことから、総PA摂取量への大きな影響はない。

PAの潜在的な摂取源として、新たに一部の植物ベースのダイエタリーサプリメントが考えられる。成人はこの種の製品を介してより多量のPAを摂取する可能性がある。BfRは、PAを高濃度で含む製品と並び、ダイエタリーサプリメントを介したPA摂取量は、食品経由のPA摂取量の平均を明らかに上回る可能性があると考える。従って、ダイエタリーサプリメント製品を短期的にも、特に長期的にも摂取することは健康影響をもたらす可能性がある。

一部の香辛料、ハーブ及び小麦粉でPA汚染が見られることから、これらが摂取源となる可能性も考えられる。しかし、これらの製品について個別に評価を行うにはデータが不十分である。レタスマックス及び葉菜類も、PAを含む材料により汚染される場合がある。

BfRは、食品中のPA汚染の低減を可能とするような措置を提言する。それらは、栽培、収穫及び洗浄方法の改善を介して食品中のPA濃度を更に低減する努力を継続することも含む。これは、主にハーブティーなどの茶類、また、一部のダイエタリーサプリメントに当てはまる。PA濃度が潜在的に高い食品を多量に摂取する消費者を保護するために、また、特に小児を健康影響の増大から守るために、消費者の総PA摂取は可能な限り低減すべきである。レタスマックス及び葉菜類は、食品会社、販売会社及び食品監視当局が適切な手法を用いて継続して調べる必要がある。BfRのウェブサイトには、食品中のPAに関するFAQが掲載されている。

※BfRは当該意見書の内容についてリスクコミュニケーションに資するために「リスクプロファイル」として図示化し、以下の事項についての評価を示している。

1. 影響を受ける集団
2. 高濃度でPAを含むはちみつ、ハーブティーなどの茶類(フルーツティーを除く)及びダイエタリーサプリメントを長期摂取した場合に健康影響が考えられる可能性
3. 高濃度で PA を含むはちみつ、ハーブティーなどの茶類(フルーツティーを除く)及びダイエタリーサプリメントの長期摂取による健康影響の大きさ
4. 入手可能なデータの妥当性
5. 消費者による管理は可能か

※当該意見書全文及びリスクプロファイル(ドイツ語、53 ページ)は以下の URL から入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/pyrrolizidinalkaloide-gehalte-in-lebensmitteln-sollen-nach-wie-vor-so-weit-wie-moeglich-gesenkt-werden.pdf>

○関連情報 (海外)

・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

食品中のピロリジジナルカロイド(PA)に関する最新の FAQ を公表(2016 年 9 月 28 日)

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/frequently-asked-questions-on-pyrrolizidine-alkaloids-in-foods.pdf>

・欧州食品安全機関(EFSA)、欧州における食事経由の PA 類ばく露に関する評価書を公表(2016 年 8 月 26 日)

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2016.4572/pdf>

○関連情報 (国内)

・食品安全委員会、シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品についての食品健康影響評価(2004 年 6 月 17 日)

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20040324069>

・厚生労働省

シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の取扱いについて(2004 年 6 月)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/06/tp0614-2.html>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/06/tp0618-2.html>

バターバー(西洋フキ)を含む食品の摂取に関する注意喚起についての対応(2012 年 2 月 8 日)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002293g.html>

・農林水産省

野菜や山菜に含まれるピロリジジナルカロイド類のリスク管理の必要性に関する考察(2014 年 12 月)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/papers_posters/pdf/108th_eisei1.pdf

優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質(2016 年 1 月 8 日)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/chemical_h27.html

食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画(平成 28 年度～平成 32 年度)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/middle_chem_h28.html

・独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC)、大きな目小さな目 No.39(2015 年)「食品中の有害物質その 3」

http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/back_number/201501-39.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。