

食品安全関係情報(1月11日～1月25日 収集分)について

「食品安全関係情報」として食品安全委員会が収集したハザード毎の地域別情報件数の概要

		国際機関		北米		欧州		大洋州		アジア		中南米等	その他	合計
		WHO・FAO等	米国	カナダ	EU、EFSA	各国	FSANZ等	中国	各国	各国	報道、論文等も含む			
化学物質	化学物質・汚染物質	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0	0	2	6
	食品添加物	1	0	0	2	3	1	0	0	0	0	0	1	8
	農薬	0	2	1	6	2	0	0	2	0	0	0	0	13
	動物用医薬品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	器具・容器包装	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	4
	その他	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2
微生物・プリオン・自然毒	細菌	2	1	1	0	3	1	1	0	0	0	0	2	11
	ウイルス	1	0	0	0	4	0	2	0	0	2	0	1	10
	原虫・寄生虫	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	プリオン	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	3	5
	植物性自然毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	カビ毒(マイコトキシン)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4	5
	動物性自然毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
その他	2	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	2	8	
新食品等	新食品	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	GMO	0	0	0	1	3	0	1	0	0	0	0	1	6
	健康食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アレルギー	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
	クローン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射線照射	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ナノテクノロジー	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肥料・飼料等	肥料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飼料	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	3
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	表示	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	放射性物質	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	0	1	1	7	8	3	3	1	0	0	2	26	
海外の食中毒	細菌	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	ウイルス	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
海外のリコール	化学物質	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	微生物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	異物混入等	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	表示違反	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		6	5	3	21	32	9	8	5	2	25	116		

※収集期間については、主たる期間をいう。

食品安全関係情報(1月11日～1月25日収集分116件)のうち、主なものの紹介 (詳細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/>)をご覧ください)

【化学物質】

- ・ オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、海藻中の無機ヒ素及びヨウ素のモニタリングに関するファクトシートを公表
- ・ オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、ヒ素に関する消費者情報を公表
- ・ オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、オーストラリアで購入可能な海藻及び海藻製品の無機ヒ素に関する調査結果を公表
- ・ 国際連合食糧農業機関(FAO)、第76回FAO/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)に基づくFAO JECFAモノグラフを公表

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・ 国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)、香辛料及び乾燥ハーブ類に関連する微生物学的危害データ及び専門家を公募
- ・ 国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)、水分含量が低い食品に関連する微生物学的危害データ及び専門家を公募
- ・ フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ロタウイルスの食品媒介感染に関する生物学的リスクのファクトシートを発表

【新食品等】

- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)、リスク評価の透明性を高める取組として遺伝子組換えトウモロコシNK603のリスク評価に使われた全データを公開

【その他】

- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)、EFSAの食品及び飼料に係る緊急時対応訓練について外部委託した科学的報告書を公表
- ・ 欧州食品安全機関(EFSA)、EFSAの2013年運営計画書を公表

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、アスパルテームに関する消費者向け情報を公表

公表日：2013/01/23 情報源：豪州・NZ 食品基準機関(FSANZ)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/aspartame.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は1月、アスパルテームに関する消費者向け情報を公表した。概要は以下のとおり。

アスパルテームは、食品及び飲料に砂糖の代替品として用いられる高甘味度甘味料であり、オーストラリア及びニュージーランドにおいて、様々な食品に対し高甘味度甘味料として、規定の濃度(最大許容値)での使用が認可されている。

アスパルテームの安全性については、FSANZ、国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)、欧州食品安全機関(EFSA)及び米国食品医薬品庁(FDA)によって総合的に検討されてきた。これまでに得られている科学的エビデンスは、食品の甘味料としての使用に関するアスパルテームの安全性を支持している。JECFAは、1980年、アスパルテームの安全な摂取レベル、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定した。ここで言うADIとは、消費者がいかなる健康への悪影響もなく一生涯にわたって毎日摂取することができる添加物の量である。

2007年に欧州のラマツィーニ財団(European Ramazzini Foundation : ERF)によって実施された研究は、ヒトのADIに近い濃度でラットにがんを引き起こす可能性があることを示唆した。EFSAはこの研究を検討し、2009年3月に科学的意見書の更新版を公表した。EFSAは公表されたERFによる研究を含めた入手可能な全ての証拠に基づいて、アスパルテームはがんを引き起こさないと結論付けた。さらにEFSAは、以前に設定されたアスパルテームのADIを変更する理由はないとも述べた。ERFの研究に対するFSANZの評価は、EFSAの評価と一致した。

2010年に、さらに2つの研究が発表された。1つ目の研究は、ERFのSoffrittiらによるもので、生涯にわたる毎日のアスパルテーム暴露の後もマウスの寿命に変化がなかったことを示している。しかし、同研究は、また、アスパルテームを給餌されたマウスにおいて、死亡時のいくつかの種類のがん発生率がわずかに増加したことも示している。2つ目はHalldorssonらによる疫学研究で、デンマークの妊婦における砂糖又は人工甘味料入りのソフトドリンクの摂取量と早期産リスクの関係を調べたものである。

EFSAは、これらの新しい研究を評価し、2011年2月28日に、これらの研究結果は、アスパルテーム又は欧州連合(EU)で最近認可された他の甘味料に関する従前の安全性評価を再検討する要因にはならないとの声明を出した。2013年1月に、EFSAは、アスパルテームの安全性に関する最新の科学的意見書素案に対する意見募集を開始した。EFSAは、大規模かつ総合的に科学的データ及び研究を見直した結果、アスパルテーム及びその分解生成物は、現在の暴露レベルでは公衆衛生及び消費者にとって安全性の懸念にはならないと結論づけた。EFSAは、また、現在のADIは一般集団にとってなお安全であり、消費者のアスパルテームの食事経路暴露はADIを下回ると結論づけた。この意見書素案は、食品の甘味料としてのアスパルテームの使用に関しては安全であるとのEFSA及び他の専門機関による以前の評価結果を追認している。EFSAは2013年5月までに、そのレビューを完成させる予定である。

○関連情報(海外)

欧州食品安全機関(EFSA)：食品添加物としてのアスパルテーム(E951)の再評価に関する科学的意見書素案について意見募集(2013年1月8日)

ヒトの安全性に関する新しいデータを含め、利用可能なすべての知見を考慮に入れており、アスパルテーム及びその代謝物や分解物に関連する毒性、発がん性及び遺伝毒性並びに起こりうる生殖発生影響に関する安全性への潜在的な懸念に対処した。現行のADIの40mg/kg体重/日に安全上の懸念はないと結論付けた。

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/130108.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)：アスパルテームに関するよくある質問と回答(FAQ)(2013年1月8日)

1. アスパルテームとは？ 2. アスパルテームを含む食品は安全か？ 3. なぜ今、再評価をしているのか？ 4. 過去に、なぜ問題が持ち上がったのか？ 5. 企業の基金による研究のみを考慮するのか？ 等

<http://www.efsa.europa.eu/en/faqs/faqaspartame.htm>

国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)：JECFAによる評価の要約

ADIを0~40mg/kg体重/日としている。(最終評価1981年)

http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecval/jec_165.htm

○関連情報(国内)

厚生労働省：平成23年度マーケットバスケット方式による甘味料の摂取量調査の結果について(平成24年12月6日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会資料)

食品群の分析に基づき見積もられたアスパルテーム(我が国では食品衛生法に基づき昭和58年に添加物に指定)の摂取量(0.019mg/人/日、20歳以上)の1人当たりの一日摂取許容量(2,344mg/人/日(=40mg/kg体重/日(JECFAのADIの上限値)×58.6kg(20歳以上の平均体重)))に対する割合は0.001%で、計算される1人当たりのADIを大きく下回り、安全性上、特段の問題はないと考えられた。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002qokv-att/2r9852000002qqow.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/>)をご覧ください。