

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料

「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
シュウ酸塩等の発色剤	<p>・シュウ酸は、植物では、タデ科(ギシギシ、イタドリなど)、カタバミ科、アカザ科(アカザ、ほうれんそうなど)の植物に水溶性シュウ酸塩が、サトイモ科(サトイモ、ザゼンソウ、マムシグサなど)に不溶性シュウ酸塩が含まれる。</p> <p>体内で血液中のカルシウムイオンと強く結合するため毒性があるが、食品中のシュウ酸だけで問題となるとは考えられにくい。</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・(独)国立健康・栄養研究所:食品中のシュウ酸だけで結石が形成されるとは考えにくい。 ・農林水産消費安全技術センター:野菜中のシュウ酸含有量を調査。ほうれんそうをゆでると、水溶性のシュウ酸の7~8割が水に溶出する。 <p>〈海外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米国環境保護庁(EPA):シュウ酸を殺菌剤及び消毒剤として承認し、ファクトシートを公表。問題としている毒性は、急性暴露による眼粘膜及び皮膚刺激性、吸入による呼吸器への刺激。動物実験による慢性毒性試験で腎臓損傷及びカルシウム代謝阻害が観察(1992)。