

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
 「(平成22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」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
調理器具一般	調理器具は鉄、アルミニウム、テフロンなど、様々な物質で作られており、調理器具からの溶出が消費者の懸念となっている。	<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(H16、H17)。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法で合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において溶出試験として重金属や過マンガン酸カリウム消費量に係る規格が設定。フライパンやラップなどの器具・容器包装については、製造業者が製品の使用方法に応じて耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもある。 <p>現在の食品衛生法における規制対象は販売、製造、輸入及び営業上使用時の器具・容器包装であって、消費者において使用された後のものは対象ではないが、溶出試験等の規格試験は使用時の温度、用途等を考慮して条件等が設定。</p> <p>〈国外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・英国食品基準庁(FSA)：食品中における24種の金属及び他の物質の濃度測定調査。 ・米国環境保護庁(EPA)：PFOA及びその塩の暴露によるヒトの健康影響の可能性についてのリスク評価書案を公表したが、使用したデータには多くの不確実性がある等の理由から、最終評価書は未公表(2005(H17))。一方、世界の当該製品製造メーカー8社と協定を結び、2015年までに節減を達成する方向へと動いている。 ・米国食品医療品庁(FDA)：Tim Begley氏が発表した資料(2007(H19))において、PTFE調理フライパン等よりのPFOA検出濃度を報告。