

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
ヨウ素(ヨード)	<p>日本人のヨウ素摂取は昆布製品など食事からであるが、ヨウ素の長期過剰摂取により甲状腺肥大、甲状腺腫、重篤な甲状腺機能不全が起こることがある。</p> <p>〈国内〉 日本人のヨウ素の推定平均摂取量 約1.5 mg/日。成人耐容上限量：2.2mg/日。</p> <p>〈国外〉 中国衛生部：2010年7月「食塩へのヨウ素添加と居住者のヨウ素栄養状態に関するリスク評価」を行い、食塩へのヨウ素添加によりヨウ素の過剰摂取とはなっていないとし、ヨウ素欠乏によるリスクが過剰摂取によるリスクを上回ると結論づけた。</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 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年版)において推定平均必要量(成人95μg/日)、推奨量(成人130μg/日)、耐容上限量(成人2,200μg/日)を設定。 <p>〈国外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中国衛生部：2010年8月、食塩へのヨウ素添加量を現行の20mg/kg～60mg/kgから20mg/kg～30mg/kgへ引き下げ。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：ヨウ素欠乏を補うため食塩に添加をしてきたが、塩分摂取が減ったため、ヨウ素欠乏が拡大している。パンへのヨウ素添加を2009年10月より義務化。 ・欧州食品安全機関(EFSA)：海藻中の高濃度ヨウ素が健康に与える影響について評価を行うよう求められたが、ヨウ素摂取量は国及び地域によって大きく異なることから、暴露評価及び海藻の推奨摂取量については国あるいは地域レベルで行うべきと提言(2006(H18))。