

食品安全委員会が収集したハーブに関する主な情報

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、“天然”は必ずしも“安全”を意味しないと発表

公表日：2012/05/10 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/16/natural_does_not_always_mean_safe_-129604.html

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、“天然”は必ずしも“安全”を意味しないと発表した。概要は以下のとおり。

過去数年間、新しい植物を食品、特にサプリメントに使用する機会が増えてきた。さらに、かつて利用され、今は忘れられた植物が再度見直されている。見直されている植物の健康効果は、その主成分以外の成分に基づいていると言われている。しかしながら、主成分以外の成分の濃度及び抽出物や調製品に含まれる別の物質次第で、毒となる可能性がある。「多くの場合、食品に含まれる植物及び植物調製品は、市販前に当局による安全性評価を受けていない」と BfR の Hensel 所長は語った。

BfR は、特定の植物や植物調製品の安全性評価について、特に、食品に使用されたときにリスクを生じる可能性がある植物を考慮して、科学的冊子をまとめた。この科学的冊子の目的の一つは、食品の安全性評価を行う機関の科学的根拠として役立つことである。

多くの人々は一般的に、植物由来製品を「ナチュラル」で「ヘルシー」だとみている。しかし、それらの製品に健康リスクがあるかどうか、知っているとも限らない。

欧州食品安全機関(EFSA)は、サプリメントに含まれる植物及び植物調製品の安全性評価に用いるガイドラインを公表している。このガイドラインを基にして、BfR は以下に示す 16 種の植物の安全性評価を実施した。BfR は、食品として使用したり、食品の材料として使用したりした場合にリスクを生じる可能性がある植物、さらには薬理もしくは向精神作用を有する植物も評価した。

①クコ(<i>Lycium barbarum</i>)	⑨ウマノスズクサ類(<i>Aristolochia spp.</i>)
②イワベンケイ(<i>Rhodiola rosea</i>)	⑩トリカブト類(<i>Aconitum spp.</i>)
③トーマンティル(タチキジムシロ) (<i>Potentilla erecta</i>)	⑪ジギタリス類(<i>Digitalis spp.</i>)
④ウィザニア(アシユワガンダ) (<i>Withania somnifera</i>)	⑫マオウ(エフェドラ)類(<i>Ephedra spp.</i>)
⑤クズ(<i>Pueraria lobata</i>)	⑬チョウセンアサガオ(<i>Datura</i>)及びブルグマンシア(<i>Brugmansia</i>)
⑥ハマビシ(<i>Tribulus terrestris</i>)	⑭セイヨウオシダ(<i>Dryopteris filix-mas</i>)
⑦ヨヒンベ(<i>Pausinystalia yohimbe</i>)	⑮サルビア(<i>Salvia divinorum</i>)
⑧アラビアチャノキ(カート) (<i>Catha edulis</i>)	⑯インド蛇木(<i>Rauvolfia serpentina</i>)

「植物及び植物調製品のリスク評価」と題する 2012 年 4 月 26 日付け科学的冊子(全 311 ページ、ドイツ語)は以下の URL から入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/risikobewertung-von-pflanzen-und-pflanzlichen-zubereitungen.pdf>

○関連情報(海外)

欧州食品安全機関(EFSA) : 「サプリメント成分用の植物性原料及び植物性調製品の安全性評価に関する手引書(2009年)

<http://www.efsa.europa.eu/de/scdocs/doc/1249.pdf>

欧州食品安全機関(EFSA) : EFSA 植物学概論－有害、常習性、向精神性又はその他の懸念物質を含有する植物(2009年)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/280rax1.pdf>

台湾行政院衛生署食品藥物管理局 : 「山菜」の誤食による食中毒の発生を受け、よく分からない植物は食べないように注意喚起(2012年5月3日)

名前の分からない「山菜」を喫食後、嘔吐等の症状を呈した者がいたが、検査の結果、喫食したのは弱い毒性がある「ノボロギク(Senecio vulgaris)」であることが判明した。ノボロギクにはピロリジジナルカロイド類(PAs)が含まれ、誤食すると肝障害を引き起こし、重篤な場合は死亡する。食中毒症状を呈した者は「ノボロギク」を「ベニバナボロギク」と間違えて喫食していた。両種は同じキク科に属し、葉の形が似ている。

http://www.doh.gov.tw/CHT2006/DM/DM2_p01.aspx?class_no=25&now_fod_list_no=12267&level_no=2&doc_no=84605

○関連情報(国内)

食品安全委員会 : 食品安全確保総合調査「輸入食品等の摂取等による健康影響に係る緊急時に対応するために実施する各種ハザード(微生物・ウイルスを除く。)に関する文献調査」

植物性自然毒(毒きのこ、高等植物)、動物性自然毒各種について紹介している。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20110080001>

厚生労働省 : 自然毒のリスクプロファイル

動物性自然毒、植物性自然毒各種について紹介している。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html#kinoko>

独立行政法人国立健康・栄養研究所 : 健康食品の素材情報データベース

「健康食品」に利用されている素材(成分)として、各種植物に関する情報を掲載している。

<https://hfnet.nih.go.jp/contents/indiv.html>

独立行政法人国民生活センター : 暮らしの危険 288号「観賞用の有毒植物に注意」

有毒植物の誤食事例を紹介し、食用と正確に判断できない植物を食べないように注意喚起している。

http://www.kokusen.go.jp/kiken/pdf/288dl_kiken.pdf

東京都健康安全研究センター : 山菜と間違えやすい有毒植物の見分け方

画像とともに見分けるための特徴を掲載している。

<http://www.tokyo-eiken.go.jp/assets/plant/yudoku-top.html>

※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。