

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年4月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成27年4月1日～平成27年4月30日 51 件

(うち、放射性物質関連 0 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	3 件	
委員会	0 件	
リスクコミュニケーション	3 件	季刊誌送付(2 件)、連続講座(1 件)
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	11 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	9 件	食品添加物(3 件)、農薬(2 件)、アクリルアミド(2 件)、動物用医薬品(1 件)、硝酸塩(1 件)
生物系	1 件	かび毒(1 件)
新食品	1 件	大豆イソフラボン(1 件)
プリオン	0 件	
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	35 件	
化学物質系	9 件	食品添加物(3 件)、器具・容器包装(3 件)、農薬(1 件)、動物用医薬品(1 件)、飼料添加物(1 件)
生物系	0 件	
新食品	5 件	遺伝子組換え食品(4 件)、健康食品(1 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	9 件	安全性(5 件)、異物混入(2 件)、輸入食品(1 件)、食中毒(1 件)
食品表示関係	11 件	原産地表示(2 件)、栄養成分表示(1 件)他
その他	1 件	
④ その他	2 件	

(参考) 問い合わせ件数推移

H26 年										H27 年			
4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	
62	55	54	89	49	65	59	56	52	56	48	63	51	

(3) 主な質問とその回答

○食品健康影響評価関係

【アクリルアミド】

・新聞記事で、揚げ菓子やじゃがいもの調理品にアクリルアミドという発がん物質が含まれているという記事を読んだ。じゃがいもも揚げ菓子も食べるので心配である。アクリルアミドについて教えてほしい。

⇒アクリルアミドは、炭水化物を多く含む食材を高温で焼いたり揚げたりする際、生成される。これは、食品中のアミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖・果糖などの還元糖との化学反応によるものである。動物実験の結果から、国際がん研究機関（IARC）による発がん性分類において、ヒトに対しておそらく発がん性があるものとして分類されている。

アクリルアミドの健康影響については現在評価中であるが、炭水化物を多く含む食材については、必要以上に長時間・高温で加熱せず、揚げ物などの過剰な摂取を控え、様々な食品をバランスよく取る事などが大切である。例えば、揚げ菓子を毎日食べれば、糖分や油分の摂取过多の影響も問題となる。なお、スナック菓子などのメーカーでは、その低減対策が進められているところもある。

当委員会ではアクリルアミドについて、ホームページやフェイスブック等による情報発信を行っている。

【人工甘味料】

・家庭でアスパルテームを成分とする甘味料を使用している。インターネットで、人工甘味料が糖尿病を悪化させるという記事を見た。家族が糖尿病を患っており、不安なので、人工甘味料について教えてほしい。

⇒昨年ネイチャー誌に、人工甘味料で糖代謝異常が起きるという論文が掲載され、それによると、人工甘味料数種類をマウスに投与し、サッカリンで糖代謝異常が認められたとの報告であった。しかし、この実験は極端な条件下で行われており、この論文の内容が、そのままヒトの通常の食生活にあてはまるとは考え難い。

アスパルテームは食品添加物として認可されており、使用量についての制限は必要とされておらず、健康な人にとっては、特に問題なく使用が可能である。ただし、フェニルケトン尿症という病気の患者さんにとっては問題があることが分かっている。サッカリンも食品添加物として認可されており、使用基準があるが、基準を超えない範囲で適正な使用が可能である。

当委員会ではこの件について、フェイスブックによる情報発信を行っている。