

<平成27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)

資料1-4

- ※1 添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、化学物質・汚染物質、微生物・ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、肥料・飼料等及びその他から選択  
 ※2 ①(食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等)、②(委員会に対する文書)、③(外部募集)及び④(その他(委員、専門委員、専門参考人、委員会事務局等による独自の提案))から選択  
 ※3 ・項目(4)~(5)は、原則、提案者の記述をそのまま記載し、一部事務局で平仄を揃えている。  
 ・項目(6)~(13)は、提案者からの情報に加え、事務局で追記している。

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生 の情報	(8)健康被害発生 のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査 審議	(12)技術的困難 性	(13)備考
1	その他	26年度の企画等専門調査会・鬼武専門委員よりの提案を踏まえ、事務局提出	④	アレルギー物質を含む食品	<p>・アレルギー物質を含む食品は、食品表示法に基づき、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、平成13年からこれらを含む食品の表示を義務化又は推奨している。</p> <p>・また、表示が義務又は推奨となる品目については、消費者庁(2009年までは厚生労働省)が、食物アレルギーによる健康被害調査に基づき設定している。</p> <p>・他方、アレルギー疾患が国民生活に多大な影響を及ぼしており、アレルギー疾患が生活環境に係る多様かつ複合的な要因によって複雑化している現状を鑑み、平成26年6月アレルギー疾患対策基本法が成立した。</p> <p>・本法第15条において、国は、アレルギー物質を含む食品に関する表示の充実を図るための措置を講ずることとされており、食品安全委員会は表示についての科学的検証を行うとされている。</p> <p>・また、平成26年度の自ら評価候補の選定において、企画等専門調査会の鬼武委員より、「食物アレルギーの表示の検討においては、食品安全委員会により関連する様々な研究や症例等について科学的な評価を行うべき」旨の提案があり、積極的に科学的知見の収集に努めることになっていたところ。</p> <p>・このため、食品安全委員会は、アレルギー物質を含む食品に関する表示について、科学的評価を行うことを検討する必要がある。</p>	<p>&lt;消費者庁&gt;</p> <p>・平成24年度食品表示に関する試験検査「即時型食物アレルギーによる健康被害、及びアレルギー物質を含む食品に関する試験検査」(抜粋)  <a href="http://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130530_shiryuu4.pdf">http://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130530_shiryuu4.pdf</a></p> <p>・国内の即時型食物アレルギー患者は、0及び1歳に多く、鶏卵、牛乳及び小麦が三大原因食物である。</p> <p>・また、魚類、魚卵、ピーナッツ、甲殻類、果物類等、多彩な原因食物が加齢とともに初発原因食物として認められている。</p>	有		<p>食品安全委員会において、食品健康影響評価は行っていないが、過去にフランスやカナダ、オーストラリア、ニュージーランド等の海外の状況等の情報収集を行っているほか、キッズボックス等でリスクコミュニケーションを行っている。</p> <p>キッズボックス「食物アレルギーを知っていますか？」  <a href="https://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids3.pdf">https://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids3.pdf</a></p> <p>&lt;海外&gt;                      欧州食品安全機関(EFSA)                      表示を目的としたアレルギー性の食品および食品原材料の評価に関する科学的意見書(2014年11月、参考文献約1,500)</p>	<p>消費者庁において、食品衛生法第19条第1項の規定等に基づき、アレルギー物質を含む食品に関する表示の基準を以下の通り設定している。</p> <p>【特定原材料(府令):表示義務(7品目)】                      えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</p> <p>【特定原材料に準ずるもの(通知):表示を奨励(任意表示)(20品目)】                      いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉</p>	H26 食物アレルギー	有	<p>・アレルギーを持つヒト個人の体質、体調等で発症の程度や重症度が異なり、発症機序についても未だ未解明な部分も多く、閾値の定量化等が難しい。</p> <p>・発症機序の解明や閾値の設定等には、ヒトにおける試験や、大規模な疫学データ等が必要である。</p> <p>・そのため、現在、食物アレルギーの評価に関する科学的知見を収集するため、調査・研究事業を行っているところ。(平成26年度)                      ;食品摂取により発症する新規アレルギー/アレルギー様反応に関する調査研究(平成27年度)                      ;食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価                      ;食品ごとの「IgE抗体の作らせやすさ」を測定する系の樹立に関する研究</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
4	添加物	食品安全モニター	①	人工甘味料	<p>砂糖よりも少量で甘さを感じられ、健康被害も少ないと言われ急速に普及している「人工甘味料」。</p> <p>一部の研究者から「糖尿病のリスクが高まる」としてイギリスの科学雑誌「ネイチャー」に論文が掲載されたり、米ワシントン大学医学部やフランス国立健康医学研究所も「糖尿病のリスク」を警告している。</p> <p>「ダイエット食品」や「トクホ飲料・食品」だけでなく日本国内の食品でも人工甘味料の使用が増えているが、本当のところを知りたい。</p>	<p>&lt;国内&gt; 食品安全委員会 アセスルファミウム (2003(H15).8.28)、ネオテーム (2006(H18).10.19)、 サッカリンカルシウム及び サッカリンナトリウム(2011(H23).12.15)、 アドバンテーム(2013(H25).7.30)について評価</p> <p>&lt;海外&gt; EFSAでは、アスパルテームについて 2013年12月に評価済み</p>	無		<p>&lt;国内&gt; 食品安全委員会 アセスルファミウム (2003(H15).8.28)、 ネオテーム (2006(H18).10.19)、 サッカリンカルシウム及び サッカリンナトリウム (2011(H23).12.15)、 アドバンテーム (2013(H25).7.30)について評価</p> <p>&lt;海外&gt; EFSAでは、アスパル テームについて2013年 12月に評価済み</p>	<p>厚生労働省 ・食品添加物指定 ・使用制限のある甘味料については、調査を行い一日摂取許容量(ADI)比を推定するなど管理を実施。 「食品添加物基準の向上と使用実態に関する調査研究」</p> <p>・アスパルテーム、スクラロース、アセスルファミウムは、厚生労働省で安全性を確認し使用許可済み。 今後新たな人工甘味料が企業より申請されれば評価要請が行われる。</p>	H22 H24 H25 H26		<p>・人工甘味料については既に評価済みであり、現在、評価が必要となる人工甘味料は把握していない。 ・食品安全委員会では、アセスルファミウム(2003(H15).8.28)、ネオテーム(2006(H18).10.19)、サッカリンカルシウム及びサッカリンナトリウム(2011(H23).12.15)、アドバンテーム(2013(H25).7.30)について評価済みであるが、人工甘味料についての間違った情報が氾濫しており、適切な情報発信が必要。</p>
5	添加物	食品安全モニター	①	人工甘味料	<p>サッカリンをはじめとする人工甘味料の食品健康影響評価は、既に実施されたものも多くありますが、特定保健用食品や機能性食品等でも頻りに使用されており、また、腸内細菌との関連性のデータが乏しいという見解(添付新聞記事参照)もありますことから、消費者の関心や影響度も高く、自ら評価案件として起案致します。</p>	<p>2014年9月17日、イスラエルのワイツマン科学研究所は、人工甘味料が腸内細菌に作用して代謝異常を起こすことを英科学誌「ネイチャー」に報告しました。アスパルテーム、スクラロース、サッカリンの3種類の人工甘味料を使用、これらをそれぞれ水に混入し、同条件のマウスに与えたところ、対照群に比べ、11週後に、ブドウ糖負荷試験にて血糖上昇が確認されました。また普段、人工甘味料を摂取していない7人の健康な若者に、1週間、米食品医薬品局が推奨する、最大摂取量のサッカリンを摂取してもらい、継続的に血糖のレベルをモニタリングしたところ、7人中4人の血糖が上昇、腸内細菌の構成が変化したことが確認されています。 (Nature 514, 181-186 (09 October 2014) doi:10.1038/nature13793) (http://www.nature.com/nature/journal/v514/n7521/full/nature13793.html)</p> <p>人工甘味料それ自体は、人体において食品として認識されず、胃腸で吸収されませんが、腸を通過する際に腸内細菌に変化が起こるとも言われています。以前の研究では、人工甘味料のスクラロースを与えられたラットは、腸内細菌、特に善玉菌が減ると報告されています。 (J Toxicol Environ Health A. 2008;71(21):1415-29.) (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18800291)</p>	無	有	<p>EFSAでは、アスパル テームについて2013年 12月に評価済み</p>				

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性
18	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	クルクミン	クルクミンを評価し、リスクが認められるのであれば、必要に応じて容器包装への表示(注意/警告)や薬剤師の管轄下とする(既往歴との関連に加え、医薬品との相互作用も多い)ことも考えるべきと思われる。	いわゆる健康食品による健康被害として、摂取機会が多いことも考慮されるが、ウコン抽出成分による肝機能障害が目立っている。クルクミンによる濃縮ハザードと推察され、実験データや研究報告も十分にあると思われるが、安全性に主眼を置いた分野横断的な解析によるリスク評価については、添加物のような低用量ではなされているが、高用量摂取によるものについては十分になされているのかわからない。  ・クルクミンの有害影響についての論文 Negative Effects of Curcumin on Liver Injury Induced by Alcohol ・国立健康栄養研究所 ウコンについて  厚生労働科学研究「いわゆる健康食品の健康影響と健康被害に関する研究」で、ウコンを含む健康食品による肝障害について取り上げられたが、背景疾患を見ている可能性があり、因果関係の特定までには至らなかった。	無	無	〈海外〉 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA) 0~3mg/kg体重/日の一日摂取許容量(ADI)を設定。  欧州食品安全機関(EFSA) 3mg/kg体重/日のADI	無	H16 ウコンについて	・EFSAやJECFAは添加物として評価している。日本では既存添加物として「ウコン色素(ウコンの根茎から得られた、クルクミンを主成分とするものをいう。)」が記載されている。 ・なお、クルクミンの過剰摂取が懸念されるのは、健康食品として多量摂取した場合だと考えられるが、健康食品による健康被害については、クルクミンのように有効と謳われている成分だけが原因と言えない場合が多く、今年度より健康食品WGを立ち上げて、健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点等について報告書を取りまとめるとともに、広く国民に健康食品による健康被害を避けられるようにするためにメッセージを出した。
11	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	ジャーサラダ	昨年ごろから各種メディアで人気の出てきている「ジャーサラダ」。某社のメイソンジャーと言うガラス保存容器に詰めるサラダ、ジャーサラダネーミングで作り方などを出版本や料理本、インターネット等でも紹介され、おしゃれなメニューとして定着しつつあります。ある料理本ではビン煮沸して使用すれば、冷蔵保存で約五日間も保存が効くという内容が記載されています。  ①ビンの煮沸を十分に行っていない ②加熱されてない食品を入れた ③野菜の水切りや、流水等による除菌が十分にできていなかった  などの場合は冷蔵保管でも食中毒菌の増殖の可能性がります。魔法のビンではないこと、また料理本などで、長持ちするなどが過大評価されている懸念がります。	無	無	無	無	無	・ジャーサラダについては、リスク評価の問題ではなく、調理・保存方法の問題である。 ・まず、ジャーサラダによる食中毒のリスクや、各家庭の調理・保存時の一般的な衛生管理について広く情報提供することが適当。	

## アレルギー物質を含む食品の健康影響評価に関する知見の状況

### 1. 欧州における食物アレルギー表示対象

欧州では、食物アレルギーを引き起こす食品としてアレルギーの有病率、食品としての利用状況、症状の重篤性や交差反応性等を総合的に判断して、食物アレルギー表示対象を規定していると考えられる。

2015年現在は以下の14アレルゲンを規定している(EU規則No.1169/2011)。

- ①グルテンを含む穀類、②甲殻類、③卵、④魚類、⑤ピーナッツ、⑥大豆、⑦乳、⑧ナッツ類、⑨セロリ、⑩マスタード、⑪ゴマ、⑫二酸化硫黄と亜硫酸塩(10mg/kg または 10mg/L 超の場合)、⑬ルピナス(ハウチワ豆)、⑭軟体動物

### 2. EFSAの食物アレルギー評価書について

欧州食品安全機関(EFSA)は、文献収集を英国ポーツマス大学に外部委託し、「栄養製品、栄養およびアレルギーに関する科学パネル」により、「表示を目的としたアレルギー性の食品および食品原材料の評価に関する科学的意見書」を2014年11月に公表(参考文献約1,500)。

- ・目的：可能な場合は食物アレルゲン類の閾値濃度を設定すること及び食物アレルゲン類の検出、定量のための利用可能な分析方法の検証
- ・各アレルゲンに関する文献のレビュー：  
食物アレルギーの有病率、食物アレルゲンとして確認されているタンパク質、他のアレルゲンとの交差反応等に関するデータが収録されている。
- ・アレルギー閾値の設定手法のレビュー：  
無毒性量(NOEL)と安全係数を用いる手法、ベンチマークドーズ(BMD)とばく露マージン(MOE)による手法及び確率論的モデルを用いる手法の3つを紹介している。
- ・受け入れ可能なリスクのレベル(保護するアレルギー集団の割合等)を決定するのはリスク管理機関であり、EFSAの権限ではないとしている。
- ・EFSAは、評価書において、アレルギーに関する具体的な閾値設定は行っていない。

### 3. 食品安全委員会における調査・研究事業について

・食品安全委員会は、平成26年度に「食品摂取により発症する新規アレルギー/アレルギー様反応に関する調査研究」、27年度に「食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価」及び「食品ごとの「IgE抗体の作らせやすさ」を測定する系の樹立に関する研究」を実施。新規アレルギーとアレルギー様反応に関するこれまでの国内外の研究や調査の結果、疫学情報、海外における取組等を収集し、その状況を分析している。

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○微生物・プリオン・自然毒—植物性自然毒

#### 欧州食品安全機関(EFSA)、表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書を公表

公表日：2014年11月26日 情報源：欧州食品安全機関(EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3894.pdf>

欧州食品安全機関(EFSA)の「栄養製品、栄養及びアレルギーに関する科学パネル」(NDA パネル)は11月26日、表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書(2014年10月30日採択、286ページ。参考文献数は約1500)を公表した。概要は以下のとおり。

アイルランド食品安全庁からの要請を受けて、NDA パネルは、指令2003/89/ECの附属書IIIaに記載されている既知のアレルギー性の食品原材料又は物質に関する以前の意見書を更新した。

1. 本意見書には、(1)食物アレルギーがある者の割合、(2)食物アレルゲンとして確認されているタンパク質、(3)交差反応性、(4)アレルギー性に対する食品加工の影響、(5)アレルゲン及びアレルギー性食品の検出方法、(6)感受性を有する人々において有害反応を引き起こすことが観察された用量、に関する情報を収載している。本意見書は、免疫による食物アレルギー、セリアック病(グルテンアレルギー)及び食品中の二酸化硫黄・亜硫酸塩に対する有害反応に関するものであり、食品に対する非免疫の有害反応については言及していない。

2. NDA パネルは、特定のアレルギー性食品に閾値を設定することは、規制当局、消費者団体及び産業界が注目しているとしている。本意見書では、アレルゲン表示に関するリスク管理を決定するにあたって助けとなるリスク評価の手法を次のとおりレビューしている。

(1) 無毒性量(NOEL)と安全係数を用いる従来のリスク評価

(2) ベンチマークドーズ(BMD)と暴露マージン(MoE)

暴露マージン(MoE)は、ヒトのアレルギー集団における閾値分布の  $BMDL_{10}$ (アレルギー集団のうち10%のヒトが発症する用量の95%信頼下限量)をアレルギー食品/原料成分の推定暴露量で割ったもの。MoEの数値が大きければアレルギー集団でアレルギー反応が起こる可能性は低い。

(3) 確率論的モデル(probabilistic model)

ある集団におけるアレルゲン食品の摂取量の推定分布と、同じ集団におけるそのアレルゲン食品の閾値の推定分布を比較することでアレルギー反応が起きる確率を予測する。

3. NDA パネルは、アレルギー表示の免除、意図せず食品に混入したアレルゲンの表示、受け入れ可能なリスクのレベル(例えば、保護するアレルギー集団の範囲)はリスク管理として決定する事項で、EFSAの権限ではないとしている。

4. 本意見書には、既知のアレルギー性の食品原材料又は物質であるグルテン含有穀類、乳・乳製品、卵、ナッツ類、ピーナッツ、大豆、魚類、甲殻類、軟体動物、セロリ、ルピナス、ごま、マスタード及び二酸化硫黄・亜硫酸塩のそれぞれについて収集・整理された情報が収載されている。例としてピーナッツについての概要は以下のとおり。

(1)背景

(2)疫学(欧州内外のアレルギー患者の割合など)

(3)さまざまなピーナッツアレルゲン(AraH1(7S グロブリン)など)

(4)交差反応(ピーナッツとその他豆類との交差反応など)

(5)食品加工がアレルゲン性に及ぼす影響(加熱加工などの影響)

(6)食品に含まれるアレルゲンやアレルゲン性原料成分の検出 (ELISA 法など)

(7)文献にみられる最少アレルギー誘発量(MOED: 医師が明確にわかる反応が起こる最小用量)

ごく微量(traces)のピーナッツたん白質が重篤なアレルギー反応を起こし得る。ピーナッツアレルギー患者でアレルギー反応を誘発するとされる最小用量は、被験対象集団、投与方法などによって変わってくる。プラセボ対照二重盲検法を実施したアレルギー患者で報告された最も少ない MOED は、ピーナッツたん白質にして 100  $\mu$ g(訳注 :本実験で反応が見られた最小用量、概ねピーナッツ 1/1,000 粒程度に相当)で、その際の無毒性量(NOEL)は 30  $\mu$ gであった(訳注 :本実験で反応が見られなかった最大用量)。

(8)結論

ELISA 法は、加工食品に含まれるピーナッツアレルゲンの検出には不適である。それに代わる方法ないし補完する方法として、質量分析法(MS)や PCR 法がある。重篤なアレルギー反応を経験した患者は、経口投与試験を受けることがないので、この集団でアレルギー反応を引き起こす量に関するデータはほとんど存在しない。

#### ○関連情報 (海外)

・欧州食品安全機関(EFSA)

1) 欧州における食物アレルギーの有病率に関する文献検索及びレビューについて外部委託した科学的報告書を公表(2013年11月8日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/506e.pdf>

2) 表示を目的としたアレルギー性食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書素案について意見公募(2014年5月23日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/140523.htm>

#### ○関連情報 (国内)

・消費者庁

1) 加工食品に含まれるアレルギー物質の表示(患者・消費者向け)(平成26年3月改定)

国内では、アレルギー物質として表示が義務付けられている品目(特定原材料)は7品目あり、表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)は20品目ある。

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf)

2) アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q & A

アレルギー表示を義務化した経緯、表示方法、禁止される表示事項等について Q&A により解説。

[http://www.caa.go.jp/foods/qa/allergy01\\_qa.html#a\\_a-03](http://www.caa.go.jp/foods/qa/allergy01_qa.html#a_a-03)

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(平成26年12月16日時点)

	品目	表示
特定原材料 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	義務付けられている
特定原材料 に準ずるもの (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	推奨されている

※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/fscis/>) をご覧下さい

国	日本	E U	米国
	食品表示法	規則1169/2011附属書II	2004年食品アレルギー表示および消費者保護法(FALCPA)
	<a href="http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf">http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf</a>	<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF</a>	(日本語) <a href="http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM254435.pdf">http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM254435.pdf</a>
表示が義務とされるもの	卵	卵及び同製品	卵
	乳	牛乳及び乳製品(ラクトース含)	牛乳
	小麦	グルテンを含む穀物(小麦、大麦、オーツ麦など)及び同製品	小麦
	落花生	ピーナッツ及び同製品	ピーナッツ
	えび	甲殻類及び同製品	甲殻類
	かに		
	そば		
		大豆及び同製品	大豆
		ナッツ(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォルナッツ、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ)及びその製品	ナッツ類
		魚及び同製品	魚
		セロリ及び同製品	
		マスタード及び同製品	
		ゴマ及び同製品	
		濃度が1kg/Lあたり10mg超の二酸化硫黄または亜硫酸塩	
	ルピナス(マメ科植物)及び同製品		
	軟体動物及び同製品		

表示が推奨されるもの	いくら
	キウイフルーツ
	くるみ
	大豆
	バナナ
	やまいも
	カシューナッツ
	もも
	ごま
	さば
	さけ
	いか
	鶏肉
	りんご
	まつたけ
	あわび
	オレンジ
	牛肉
	ゼラチン
	豚肉

## 人工甘味料の健康影響評価等に関する状況

### 1. 人工甘味料

カロリーやコストの低減のために、利用されている。アスパルテーム、スクラロース、アセスルファムカリウム、サッカリン、ネオテーム、アドバンテームなどがある。

### 2. リスク評価と食品添加物としての利用

国内外のリスク評価機関がリスク評価を行っており、その結果に基づいて、各国で食品添加物としての使用が認められている。

(リスク評価の実施状況)

	アスパルテーム	スクラロース	アセスルファムカリウム	サッカリン	ネオテーム	アドバンテーム
JECFA	1981	1990	1990	1993	2003	2003
EFSA	2013 再	*2000	*2000	*1995	2007	2013
FDA	1981	1998	1988	1998	2002	2014
食品安全委員会	※	※2	2003	2011	2006	2013

※ 1983年厚生省で承認、※2 1999年厚生省で承認 \*SCF:食品科学委員会

JECFA:FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議

EFSA:欧州食品安全機関 FDA:米国食品医薬品庁

### 3. 安全性に関する情報発信

#### ○米国食品医薬品庁(FDA)、高甘味度甘味料に関する Q&A を発表

Q: 高甘味度甘味料は食べても安全か?

A: 認可された高甘味度甘味料は科学的証拠に基づいて、一定の使用条件下で一般国民に安全であると FDA は結論を下している。

Q: どの程度の量を摂取しても安全か?

A: 販売前審査で一日摂取許容量(ADI)を設定しており、これ以下では安全上の心配はない。

#### ○英国食品基準庁(FSA)は、ハル・ヨーク医科大学が行ったアスパルテームに関する調査研究の結果を公表(3月19日)

アスパルテームに対して感受性があると申告した人たちについて、「アスパルテームを含む」そして「アスパルテームを含まない」シリアルバーを摂取した後の反応を比較したところ、差は見られなかった。ここでは、心理テスト、臨床観察、臨床生化学及びメタボローム解析(代謝過程で生成される低分子に関する科学研究)などの様々な項目を調べた。論文は、2013年12月に英国毒性委員会(COT)により査読が行われた。

### 4. 一日摂取量

厚生労働省の調査によると、人工甘味料の摂取量は、一日摂取許容量(ADI)の1%未満である。

	一日摂取量 (mg/人/日)	一日摂取許容量 (ADI) (mg/kg 体重)	摂取量のADIに占める割合 (%)
アスパルテーム	0.019	40	0.001
アセスルファムカリウム	2.412	15	0.27
サッカリンナトリウム	0.387	5	0.13

平成23・24年度マーケットバスケット方式による年齢層別食品添加物の一日摂取量の調査(厚生労働省)



## クルクミンの健康影響評価等に関する状況

### 1. クルクミン

ターメリック(ウコン)に含まれる黄色の色素

### 2. 国際機関によるリスク評価

○JECFA(FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議)

1日摂取許容量(ADI) 0-3 mg/kg 体重/日。(2003年6月)

○EFSA(欧州食品安全機関)

ADI 0-3 mg/kg 体重/日。(2010年9月)

### 3. 食品衛生法における扱い

着色を目的とした食品添加物に指定されている。

既存添加物:ウコン色素。(ウコンの根茎から得られた、クルクミンを主成分とするものをいう。)

別名 クルクミン、ターメリック色素

一般飲食物添加物:ウコン(別名 ターメリック)

### 4. 健康への影響

・クルクミン含有食品(ウコン)による肝機能障害の報告あり。

・錠剤・カプセル・粉末・顆粒の形態のサプリメントは、通常の食品よりも容易に多量を取ってしま  
いやすいので注意が必要。

(いわゆる「健康食品」に関する報告書 平成2015年12月)

・血小板凝集を抑制するため、抗凝血作用をもつハーブや医薬品との併用で出血傾向が高ま  
る可能性がある。

(「健康食品」の素材データベース:国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所情報セ  
ンター)

## ジャーサラダに類する食品に関する情報

2016年1月

情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/self-made-herbal-oils-and-vegetables-marinated-in-oil-conceal-health-risks.pdf>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は2016年1月4日、自家製のハーブオイル及びオイル漬け野菜のマリネに関する健康影響について公表した。概要は以下のとおり。

パプリカ、トウガラシ、ナスなどをオイルに浸けた自家製マリネは、ここ数年、ますます人気となっている。ニンニク又は新鮮ハーブで香り付けしたオイルを家庭で作ることも人気である。BfRは、こうした、自宅で調製し保存する種類の自家製食品によるボツリヌス菌食中毒のリスクについて評価を行った。BfRは、家庭での加工工程は、ボツリヌス菌の繁殖及びボツリヌス毒素形成を回避することを保証できないと結論付けた。

BfRは、オイル漬けの野菜・ハーブなどの自家製食品の保存に関して注意喚起した。特に、オイル漬けの野菜を十分加熱せずに喫食すること、および、サラダ等を調理する際に、自家製のハーブオイルを加熱せずにそのまま使用することは勧められないとしている。

この注意喚起「自家製ハーブオイル及びオイル漬け野菜のマリネに関する健康影響」(ドイツ語、2ページ)は以下のURLから入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/selbst-hergestellte-kraeuterolee-und-in-oel-eingelegte-gemuese-bergen-gesundheitliche-risiken.pdf>