

食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○化学物質—汚染物質等

英国食品基準庁(FSA)、英国で販売される製品中のアクリルアミド及びフランレベルに関する調査の中間報告を公表

公表日：2017年1月24日 情報源：英国食品基準庁(FSA)

<https://www.food.gov.uk/science/research/chemical-safety-research/pc-research/fs102075>

英国食品基準庁(FSA)は1月、英国で販売される製品中のアクリルアミド及びフランレベルに関する調査の中間報告を公表した。

- ・調査は、2014年1月～2018年12月に行われる。今回公表されたのは、2014年1月～2015年11月の結果である。この期間の調査では、526検体(フレンチフライ、パン、シリアル、ビスケット、コーヒー、ベビーフード、ポップコーン、ケーキ、ペーストリー及びチョコレート)が対象となった。今回、このうち518検体についてアクリルアミド検査が、250検体についてフラン検査が行われた。
- ・当該526検体は、食品中のアクリルアミドに関するモニタリングに係る欧州委員会(EC)勧告(EU)No. 2010/307に基づく10の食品群(表1)の代表的な食品に由来する。

(表1)10の食品群

食 品 群	
グループ 1	調理済みで売られる(sold as ready to eat)フレンチフライ
グループ 2	ポテトクリスプ及びばれいしよを主成分とするクラッカー類
グループ 3	家庭調理用調理済み(pre-cooked) フレンチフライ及びばれいしよ加工品
グループ 4	パン
グループ 5	かゆを除く朝食用シリアル
グループ 6	ビスケット類、クラッカー類、クリスプブレッド及び類似品
グループ 7	コーヒー及びコーヒー代用品
グループ 8	加工穀類を主成分とする食品以外のベビーフード類
グループ 9	乳幼児向け加工穀類を主成分とする食品
グループ 10	その他の加工品(穀類、ばれいしよ、ココア及びコーヒーを主成分とする) 例えば、ケーキ、ペーストリー等。

アクリルアミド及びフランに関する当該中間報告の結果は、欧州食品安全機関(EFSA)に送られ、他の欧州連合(EU)加盟国のデータとの照合分析が行わる。

- ・今回の結果では、アクリルアミドのレベルもフランのレベルも、ヒトの健康に対するリスク増大の懸念は無かった。従って、FSAは消費者向けの助言を変更していない。
- ・附属書1:統計に基づく経時的傾向

2007年から2015年の期間に収集した調査データに基づいて、FSAは各グループのアクリルアミドレベルをモデル化した。年ごとの違いをより正確に推定するため、毎年同じ加工品のデータを収集することが求められた。同じ加工品が入手不可能である場合は、代替品のデータを収集した。

表2では、各グループの2007年と2015年間のアクリルアミド量の変化のパーセンテージを示す。

表2の解釈には注意を要する。パーセンテージの変化は、アクリルアミド濃度の高い変動及び検体数の少なさにより正確な推定ではない。

更に、グループ10といった幾つかのグループは様々な種類の検体を含んでいる。

グループ9の乳幼児向け加工穀類を主成分とする食品では、アクリルアミド量は2007年以降増加し、2009年と2012年間に最大になり、それ以降減少してきた。2018年までの継続した調査によりデータが追加され、統計に基づくモデルへの更なる情報提供を助ける。

2007年から2015年の期間のアクリルアミドレベルの変化を正確に推定すること、又は食品事業者(FBO)がFDE(FoodDrinkEurope)のtoolboxの利用により加工食品中のアクリルアミドレベルをうまく減少させてきたかどうかを特定することは困難である。作物を栽培した時の季節性及び天候の影響又は貯蔵の仕方の影響といった多くの要因が、食品中の最終的なアクリルアミドレベルに影響を及ぼす可能性がある。今回の検体のアクリルアミドのレベルに見られる傾向は、英国のマーケットを完全には代表していないかもしれない。

「食品調査情報シート(英国の小売食品中の加工汚染物質に関するモニタリング調査、2017年1月)」(16ページ)

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/acrylamide-furan-fsis-2014-15.pdf>

「英国で販売される製品中のアクリルアミド及びフランの濃度:2014年1月~2015年11月に収集した検体に関する結果(2016年8月)」(67ページ)

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/acrylamide-furan-report.pdf>

(表2) 各グループの2007年と2015年間のアクリルアミド量

食品群	アクリルアミド量の変化 (2007→2015)	
グループ1	-5%	↓
グループ2	-48%	↓
グループ3	-55%	↓
グループ4	-30%	↓
グループ5	-25%	↓
グループ6	-52%	↓
グループ7	-26%	↓
グループ8	-18%	↓
グループ9	86%	
グループ10	-11%	↓
全体	-31%	↓

○関連情報(海外)

・欧州食品安全機関(EFSA)、食品中のアクリルアミドに関する科学的意見書を公表

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/4104.pdf>

・Food Drink Europe(FDE) Toolbox2013

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_contaminants_catalogue_acrylamide_toolbox_201401_en.pdf

○関連情報(国内)

・食品安全委員会、加熱時に生じるアクリルアミドに関連する情報

<http://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.html>

・厚生労働省、加工食品中アクリルアミドに関するQ&A

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kagaku/topics/tp021101-1.html

・農林水産省、食品中のアクリルアミドに関する情報

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/index.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/fscis/>) をご覧下さい。