

「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する 審議結果」についての御意見・情報の募集結果について

1 御意見・情報の募集の概要

食品安全委員会では、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省等からの諮問により行う食品健康影響評価のほか、対象案件を自ら選定して行う食品健康影響評価（以下「自ら評価」とします。）を行っています。

平成 22 年度における「自ら評価」を行う案件として、国民の皆様から広く御提案いただいた案件候補等について、平成 22 年 9 月 28 日、同年 12 月 16 日及び平成 23 年 2 月 8 日の食品安全委員会企画専門調査会において審議され、その結果、案件候補が「加熱時に生じるアクリルアミド」に絞り込まれたところです。当該審議結果については、平成 23 年 2 月 17 日の第 367 回食品安全委員会会合へ報告され、広く国民の皆様から御意見・情報の募集を行った上で、食品安全委員会において「自ら評価」を行う案件を決定することとなりました。

(1) 募集期間 平成 23 年 2 月 18 日～3 月 19 日

(2) 募集方法 案件候補の「加熱時に生じるアクリルアミド」に対し、以下の観点からの御意見・情報を募集（郵送、ファックス、電子メールにて受付）。

- ① 案件候補について、「自ら評価」として実施する必要性
- ② 「自ら評価」として実施する際、手法や考慮すべき点等

(3) 意見・情報の提出数 全 7 通

- ・アクリルアミド 5 件
- ・その他 2 件

2 いただいた御意見・情報の概要（詳細については別表参照）

（1）評価を実施する必要性が高い

御意見1：

自ら評価があるからこそ可能となる評価もあると思うため。

（2）評価を実施する必要性がある

御意見2：

アクリルアミドは化学物質排出移動量届出制度の指定物質であり、食経験から無害とは言いにくいいため。

御意見3：

アクリルアミドはほとんどすべての加熱加工食品や家庭における調理食品にも含まれるが、日本人が食品からどれほどの量のアクリルアミドを摂取しているか把握できていない。また、生体内でアクリルアミドが生成されている可能性もある。

したがって、定量的に絶対的な評価ではなく、暴露量あるいは摂取量等を加味した相対的な評価を行うべき。また、評価結果については、リスク、ベネフィット、コストのバランスを考慮したものとする必要がある。

なお、食品に含まれる個々の成分のみに注目するより、食品全体としての評価をすることの方が望ましい。

御意見4：

アクリルアミドは危険なので一刻も早く減らすことが大事だと思うため。

（3）評価を実施する必要性は無い

御意見5：

アクリルアミドを含むとされている食品はよく食べられているが、現時点では人体への悪影響がないため。

上記のアクリルアミドに関する御意見（5件）の他、調理器具に関する御意見（2件）があった。

加熱時に生じるアクリルアミド	
評価を実施する必要性が高い (1件)	評価を実施する際、手法や考慮すべき点についての御意見・情報
御意見1	<p>食品安全委員会では、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省等からの諮問により行う食品健康影響評価を行っている。</p> <p>「自ら評価」を行う案件を決定することにあたり、今回「加熱時に生じるアクリルアミド」について、意見を募集しているそうなので私の意見をかかせてもらいます。</p> <p>私は「自ら評価」は「必要性が高い」と思います。なぜなら、「自ら評価」を行うことでその結果、案件候補が「加熱時に生じるアクリルアミド」に絞り込まれたからです。</p> <p>私はこのような点をふまえ「自ら評価」は「必要性が高い」と考えます。</p> <p>しかし、「自ら評価」をやっていく中で「必要性がない」と思うこともあると思います。しかし「自ら評価」があったからこそできたことあると思います。なので私は「自ら評価」は「必要性が高い」と考える。</p>
評価を実施する必要性がある (3件)	評価を実施する際、手法や考慮すべき点についての御意見・情報
御意見2	<p>アクリルアミドはPRTR第一種指定物質であり食経験からすぐに無害とは結論づけにくい、体内での消化や残存など動向を調査してほしい。私はほうじ茶が好きで毎日飲みますのでリスクが気になります。</p>
御意見3	<p>食品中のアクリルアミドについては、現状ではじゃがいも由来の加工食品に、それもフライ加工している食品にのみ含まれているような認識のされ方に落ち着いているのが現状かと思えます。</p> <p>それは、これまでそのような情報のみが当初頻繁に発信されてきた経緯からだと思えます。</p> <p>しかしながら、実態は厚生労働省1)や農林水産省2)そして私共の調査結果3)よりほとんど全ての加熱加工食品に、そして家庭における調理食品にも含まれていることが明らかになってきております。日本古来の食品にも含まれていることも明らかになってきております。つまり、我々は火を使いとくに植物(野菜)や植物を原料とした食品を調理加工し摂取し始めて以来、ずっと食品中のアクリルアミドをそれら食品と一緒に摂取し続けているということが明らかになったかと思えます。</p> <p>そして日本においては現在、日本人がどれほどの量の食品由来のアクリルアミドを摂取しているか把握出来ていません。また、生体内でのAGEsの1つとしてのアクリルアミドが生成されている可能性4,5)もあります。</p> <p>したがって、「加熱時に生じるアクリルアミド」の評価に当っては、日本における食品由来のアクリルアミド摂取量を把握することが肝要であり、定量的に絶対的な評価ではなく、暴露量のあるいは摂取量などを加味した相対的な評価を行うべきと考えます。</p> <p>また、評価した結果の取り扱いあるいは公表内容については、リスクのみが強調・増幅されるのは危険であり、その食品に含まれるプラスの情報も併記するなど、リスク、ベネフィット、コストのバランスを考慮したものとする必要があると考えます。</p> <p>なお、我々は食品全体として摂取している訳ですので、その食品に含まれる個々の成分のみについて注目することよりは、その食品全体としての評価をすることの方が望ましいかと思っております。</p> <p>以上のような事項に配慮いただきまして検討をお願いできれば幸いです。</p> <p>参考文献 1) 厚生労働省ホームページ、加工食品中アクリルアミドに関するQ&A、 http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1a.html 2) 農林水産省ホームページ、アクリルアミドが含まれている食品 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_syosai/about/syokuhin.html 3) 加熱調理した野菜類・いも類中のアクリルアミド含有量、日本調理科学会誌／Vol.42,No.1,32-37,2009 4) 非加熱水溶液中でのアクリルアミドの生成、日本農芸化学会2008年度大会講演要旨集,p159. 5) 非加熱水溶液中でのアクリルアミドの生成、日本農芸化学会2008年度大会トピックス集p172-173,</p>

御意見4	加熱時に生じるアクリルアミドはとても危険なので一刻も早く減らすことが大事だとおもいます。
評価を実施する必要性は無い(1件)	評価は「必要ない」と考える理由
御意見5	アクリルアミドを含むとされている食品には、「ポテトチップスや麦茶、コーヒー、カレー粉、インスタントラーメン」などがあるようですが、私たちはそれらをよく食べているけれど、現時点では人体への悪影響はないので、「自ら評価」をする必要性はないと思います。

その他意見	
御意見6	<p>私たちの身の回りにもたくさんの危険があることがわかりました。例えば、私たちが普段普通に使っている調理器具からもその物質の悪い成分が使い方を間違えることで私たちにも大変な害があることを知りました。それを、食品安全委員会の人が評価するに当たって一つ一つの細かい内容にでも人体に被害があるとわかればそのことについて研究して、会議などで自分の意見人に聞いてもらうなどすごく私たちにとっては、安心していけるなと思いました。さらに細かい内容を一つ一つのことでもすごく奥深くまで調べているのでこれをする人はとても頭のいい人しかできないことなのかもしれないと思いとても感心しました。しかも一人ではできないと思うのでとても協力性があり、すごいと思いました。これからも食品安全委員会のひとがこのことを続けていくかぎり私たちは、安心していろんなことを心配せずにいれるのでこころよくこの日本が安全になっていくと思います。</p>
御意見7	<p>私たちが日ごろから使っている調理器具が危険なことが分かった。料理をするときに必ず使う調理器具が危険ということは私たちにとってとても危ないことです。</p> <p>例えば、シリコンという物質には、高温時に流出物質が食品に入り込み、人体への影響が懸念されるというのだ。その他にも、健康に悪影響を及ぼす恐れがあるという物質がある。料理をするとき、さまざまな危険があるということが分かった。</p> <p>健康を気にしている私たちにとって物質に危ない物質が入っているのは嫌です。安全性に目を向け、おいしく心配しないで食べたいです。</p> <p>なので、いち早く解決するために、この食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行うというのは賛成です。子供をはじめとした国民にとって健康被害で応じせず、今後も被害が起きないように委員会に報告し、解決して欲しいです。</p>

＜平成22年度＞食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する企画専門調査会における審議結果について

番号	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1・2	調理器具から溶出する物質のうちフッ素樹脂及びパーフルオロ化合物	ファクトシートを作成して情報提供を行う。	<p>1. ＜フッ素樹脂＞</p> <p>○ 国内において、既に合成樹脂の一般規格が設定されており、フッ素樹脂自体についての特段の危害情報は見当たらない。適切な情報提供を行うべき。</p> <p>2. ＜パーフルオロ化合物＞</p> <p>○ 現在被害は生じておらず、また、諸外国で設定されているTDIと日本国内における推定暴露量を考慮すると、今後被害が生じるおそれが低いものと考えられる。適切な情報提供を行うべき。</p>
3	本来的に食品に含まれる物質としての硝酸塩	ファクトシートを作成して情報提供を行う。	<p>○ JECFAにより実施されたリスク評価においてADIが設定されているものの、野菜に含まれる硝酸塩を直接ADIと比較すること及び含有量の限界値を設けることは適当でないとしている。野菜について良い面をアピールする必要があると考えられることも踏まえて、適切な情報提供を行うべき。</p>
4	有機スズ化合物	「自ら評価」の案件候補とするか否かについて更に検討すべきである。当面、ファクトシートを作成して情報提供を行う。	<p>○ 暴露経路として環境中から食品を経由して摂取されることが考えられるが、化審法により既に新規の製造等が制限されていることから、環境や食品（魚類）中の残留量については減衰していると推定される。この推定を裏付ける何らかの実態調査結果があれば、今後被害が生じるおそれは低いものと考えられる。一方、残留量如何では、「自ら評価」の案件候補として考慮する必要がある。これらの情報確認や評価に関し、更に検討すべきと考えられるため、平成22年度における「自ら評価」の案件候補としては見送るが、少なくとも現時点での適切な情報については提供を行うべき。</p>
5	くんせい中のベンゾピレンなど多環芳香族炭化水素（特にベンゾピレン）	ファクトシートを作成して情報提供を行う。	<p>○ EFSAが推計した暴露マージンは大きく、また、我が国の推定暴露量が低いことを考慮すると、国民の健康への影響が大きいとは考えられない。適切な情報提供を行うべき。</p>

6	加熱時に生じる アクリルアミド	「自ら評価」 の案件候補とし て食品安全委員 会に報告する。	○ 子供をはじめとした国民にとって、食品か らアクリルアミドを摂取する機会があると考 えられること等から、現在は健康被害が生じ てはいないものの、今後被害が生じるおそれ がないとまでは言えないため、「自ら評価」の 案件候補として委員会に報告すべき。
7	放射線照射食品	ファクトシート を作成して情報 提供を行う。	○ 現在食品安全委員会において、アルキルシ クロブタノン類に関する研究を行っており、 また、2004年に調査を行っているが、それ以 降に得られた新たな知見を踏まえて再調査す る必要性もあるため、それらの結果を含めた 適切な情報提供を行うべき。

自ら評価とは

リスク管理機関(農林水産省、厚生労働省等)からの諮問により行う食品健康影響評価ではなく、食品安全委員会が評価対象を自ら選定して行う食品健康影響評価です。

■「自ら評価」案件の決定までのフロー

意見交換会や公募で寄せられた案件候補

専門調査会委員、食品安全モニター等からの意見や情報 等

