

平成16年度における食品のアクリルアミド対策行動計画

1. 背景

- (1) 平成14年4月のスウェーデンによる食品の加工・調理課程で、アクリルアミドが高い濃度で生成されとの報告を契機に、調査や研究が進められており、ブドウ糖や果糖などの還元糖とアミノ酸であるアスパラギンを多く含む食品を高温加熱すると、アクリルアミドが生成されることが明らかとなっている。
- (2) アクリルアミドは、紙力増強剤、排水中の沈殿物凝集剤などに用いられ、発ガン性物質の可能性が高いとされているが、食品に含まれるアクリルアミドの毒性についてはよく解っていない。
- (3) 日本においては、平成14年10月及び平成15年6月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会毒性部会において、国立医薬品食品衛生研究所や独立行政法人食品総合研究所などの分析結果が公表された。
- (4) 本年3月のコーデックス食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）における議論では、来年2月に開催されるFAO/WHO 合同食品添加物専門家会合（JECFA）でリスク評価を行うことを決定するとともに、日本も含む起草グループにより食品中のアクリルアミドのリスク管理に関するディスカッションペーパーを作成することとされた。
- (5) 以上の通り、食品中のアクリルアミドの含有実態を把握し、的確なリスク管理を行うことが求められている。

2. リスク管理の当面の進め方

- (1) 加工食品中のアクリルアミドの含有実態を把握し、国際的なアクリルアミドに関するリスク評価に資するデータの提供。
- (2) アクリルアミドのリスクに係る国内外の情報収集。
- (3) アクリルアミドの生成に関する基礎的研究やアクリルアミドの低減のための技術開発の推進。
- (4) 消費者や食品事業者などの関係者に対する適切な情報提供とリスクコミュニケーションの実施。

3. リスク管理における留意事項

- (1) 厚生労働省と連携してコーデックス委員会における審議に積極的に参画していくこと。
- (2) リスクコミュニケーションを厚生労働省と連携して行うこと。

○ アクリルアミド対策の活動計画（16年度）

活動内容	4～9月	10～3月	備考 (17年度以降の予定を含む)
（国際対応） ○コーデックス食品添加物汚染物質部会(CCFAC)の作業グループにおけるリスク管理に関する検討案への対応 ○FAO/WHO合同食品添加物専門家委員会(JECFA)への実態調査データの提供			毎年対応
		CCFAC(3月)	
	← 7月 →	JECFA(2月)	
（アクリルアミドのリスク管理） ○平成16年度実態調査の実施 (調査点数：150点程度)			17年度も継続実施予定
○アクリルアミドのリスク管理措置に係る情報収集			
（研究開発） ○アクリルアミドの生成に関する基礎的研究の推進を実施 (H15～H16)			17年度も継続実施予定
（リスクコミュニケーション） ○利害関係者との意見交換の実施	← →		

○ アクリルアミド対策の実施状況（１５年度）

活動内容	備 考
○食品のアクリルアミド対策検討チームの設置（９／１） （国際対応） ○コーデックス食品添加物汚染物質部会(CCFAC)の作業グループにおけるリスク管理に関する検討案への対応 （アクリルアミドのリスク管理） ○平成１６年度実態調査手法の検討 （対象食品、試料採取法、分析法） ○アクリルアミドのリスク管理措置に係る情報収集 （研究開発） ○アクリルアミドの生成に関する基礎的研究の推進を実施 （H１５～H１６） （リスクコミュニケーション） ○利害関係者との意見交換（必要に応じて実施）	・ディスカッションペーパーの起草に際して我が国のコメントを提出（１２月） ・CCFACに出席（３月） ・（独）食品総合研究所と分析計画や国際的な分析技術の進捗の状況等について意見交換を実施 ・１５年度の研究成果を３月にとりまとめ ・平成１６年に実施予定