

平成17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月の食品の加工・調理過程でアクリルアミドが高い濃度で生成される、とのスウェーデンによる報告を契機に、国際的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) 本年2月に開催されたFAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）において、アクリルアミドについては、「摂取量の極めて多い人の場合、健康への懸念の可能性がある」（一般の人の平均摂取量 0.001mg/kg bw/day、摂取量の多い人の平均摂取量 0.004mg/kg bw/day）と評価し、今後の取組として「食品中のアクリルアミド濃度を低減するための努力を継続すべきである」としている。
- (3) また、本年4月に開催された第37回コーデックス食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）において、各国の低減計画、食品加工事業者・外食産業・消費者の役割、アクリルアミド低減のための製造規範の骨格などを含めた検討文書を次回のCCFACまでに作成することを決定した。
- (4) 以上のことから、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) 日本人の摂取量評価に必要な調査（加工食品中のアクリルアミドの含有実態調査）の実施
- (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及びCCFACの検討文書への結果の反映
- (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。

○ **食品のアクリルアミド対策の活動計画（17年度）**

活動内容	4～9月	10～3月	備考 (18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 （リスク管理） ○平成17年度実態調査の実施 ○リスクに係る情報収集 （研究開発） ○アクリルアミドの生成に関する基礎的研究及び低減技術開発の推進（H15～H18） （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			毎年対応
	CCFAC（4月）		
			18年度も継続実施予定
			18年度も継続実施予定
			18年度も継続実施予定
			18年度も継続実施予定

○ アクリルアミド対策の実施状況（１６年度）

活動内容	備 考
（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会議（JECFA）への実態調査データの提供 （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 ○アクリルアミドのリスク管理措置に係る情報の収集 （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 （リスクコミュニケーション） ○利害関係者との意見交換	・ディスカッションペーパーの起草に際して我が国の実態調査データを提供（２月） ・CCFAC における討議に参加（４月） ・リスク評価の実施に際して我が国の実態調査データを提供（９月、１１月） ・日本特有の加工食品（６品目、１５６点）を分析し、結果を公表（１２月） ・１６年度の研究成果を２月にとりまとめ ・１２月に実施