

2013. 7. 8

== 食品中のアルミニウムについて ==

■食品中のアルミニウムについて厚生労働省から情報提供がありましたのでお知らせします。

◆「アルミニウム」について

- ・アルミニウムは、天然にも土壌、水などに広範に存在します。土壌などから吸収されたアルミニウムが野菜、穀類、魚介類などに微量含まれるほか、膨脹剤、色止め剤などの食品添加物に含まれています。
- ・動物実験では、アルミニウムを多量に投与したときに腎臓や膀胱への影響などが認められ、食品の安全性を評価している国際機関（JECFA：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）が、人が一生摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される暫定的な許容量（暫定耐容週間摂取量）として、体重1kg、一週間当たり、2mgを設定しています。
- ・厚生労働省で生鮮食品からアルミニウムをどれくらい摂取しているのか調査したところ、推定摂取量の平均値は、すべての年代層で暫定な許容量を下回っていましたが、小児（1-6歳）では許容量の約43%でした。
- ・推定摂取量には、穀類加工品や菓子類などの寄与が大きく、これは、膨脹剤として使用される食品添加物（硫酸アルミニウムカリウムや硫酸アルミニウムアンモニウム）によるものと推察されました。

◆今後の対応

- ・厚生労働省では、より高い水準での安全性を確保する観点から、パンと菓子類に膨脹剤として使用される食品添加物（硫酸アルミニウムカリウムと硫酸アルミニウムアンモニウム）について、以下の取組みを行います。
 - (1) 関係業界に対して、さらなる自主的な低減化の取組みを依頼する。
 - (2) 現状の使用実態を確認した上で、使用基準を検討する。
- ・アルミニウムの摂取量の平均値はすべての年代層で許容量を下回っており、過度に注意が必要なものではありません。過度な偏食に注意し、バランスの良い食生活を心がけることが大切です。

■詳細につきましては厚生労働省ホームページをご覧ください。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/aluminium/index.html

■ご要望やご意見がありましたら、長野県庁健康福祉部食品・生活衛生 shokusei@pref.nagano.lg.jp までお寄せください。

■すでに配信させていただいた情報の履歴につきましては、長野県ホームページをご覧ください。
http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/FS_info/FS_top.htm

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口