

◆ 食品中のヒ素について（「食品安全情報」から抜粋・編集）

－FAO（2014年7月～2022年10月）－

「食品安全情報」（<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>）に掲載した記事の中から、ヒ素についての記事を抜粋・編集したものです。

他の地域/機関の情報については下記サイトをご参照下さい。

「食品安全情報（化学物質）」のトピックス

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/chemical/index-topics.html>

公表機関ごとに古い記事から順に掲載しています。

● 国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）

記事のリンク先が変更されている場合もありますので、ご注意下さい。

---

● 国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)

◆ コメ中のヒ素

1. コーデックス委員会 第 37 回総会

Codex Alimentarius Commission - Geneva 14-18 July 2014

<http://www.fao.org/news/story/en/item/238558/icode/>

**「食品安全情報」 No.16 (2014)**

報告書 : CAC37 (2014)

<http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/en/?sortingDate=012014>

2014 年 7 月 14~18 日、スイス・ジュネーブにおいて第 37 回総会が開催された。ステップ 8、ステップ 5/8 での主な採択内容は次の通り。

食品汚染物質部会 (CCCF)

- ・ 精米中の無機ヒ素の ML : 承認

精米 : 0.2mg/kg

(玄米については、食品汚染物質部会で検討を継続することとなっている)

◆ その他

1. 基調講演

ヘルスカナダの Mark Feeley 氏が基調講演「食品中化学物質－見えない課題」を行った。

**\* 基調講演 : 食品中化学物質－見えない課題**

Chemicals in food - the invisible challenge

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-734-10%252FCRDs%252FCRD02.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-734-10%252FCRDs%252FCRD02.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-734-10%252FCRDs%252FCRD02.pdf)

**「食品安全情報」 No.24 (2019)**

私達はいつ心配し、何を知らなければならないのか？食品はヒトの健康の基礎である。近東地域では、食品化学汚染物質（アフラトキシン、重金属、新興汚染物質など）が食品安全と品質において最も関心のある課題である。我々が気に掛けるべき事項は、食品生産で恣意的に使用される有毒な化学物質やプレマーケット管理の課題（安全性評価、リスク管理）であり、非意図的に食品中に存在する化学物質はさらに大きな健康リスクであるということである。その中でもアフラトキシン、ヒ素（無機）をとりあげ、コメの無機ヒ素の最大基準値の設定をコーデックスの重要な活動として紹介する。

食品化学物質の安全は起こりうるリスクを知ることから始まる。食事暴露量の情報でリスクを同定し、必要に応じてリスク管理の優先順位も決める。そして管理措置について関係

者と情報交換を行う。食品安全は責任を分かち合うことである。

## 2. 海藻のための食品安全に関する専門家会合報告書：現状と今後の展望

Report of the expert meeting on food safety for seaweed – Current status and future perspectives

11/10/2022

<https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc0846en>

### **食品安全情報 2022-21**

2021年10月28-29日に開催されたFAO/WHO合同専門家会合の報告書。海藻の世界生産量が増加し、2000年には1,060万トンだったのが2018年では3,240万トンへと3倍以上の増産となった。海藻の養殖と食品への利用の増加は、今後数年間の、持続可能な食料安全保障と強固な水産経済の重要な柱になると予測されることから、その食品安全について検討することが重要となる。本報告書は、海藻の生産量と貿易量、ハザード因子、規制状況、今後の課題についてまとめている。

海藻について様々な化学的、生物的、物理的ハザードが同定され、その中で食品安全上の優先度が高いと判断されたのは、ヒ素、カドミウム、ヨウ素、*Salmonella*であり、次いで中程度のものは、鉛、水銀、アルミニウム、*Bacillus*、ノロウイルスであった。

総合的な結論として、海藻中のハザードの汚染実態や海藻の摂取量に関するデータは限られており、また、海藻の生産や利用に係わる規制やガイダンス文書もほぼない状況である。そのため、今後の課題として次のことが挙げられる。

- ・ 食品及び飼料としての海藻の利用の現状を評価し、国や地域による違いに着目し、そして食料安全保障と貿易への影響を検討する。特に毒性評価のための摂取量データを集める。
- ・ 各種ハザードの発生に与える影響について、現在の海藻の一次生産方法を評価する。
- ・ 海藻（生鮮、加工品）の食品安全ハザードの発生に関するデータを集める。
- ・ 食品安全規格の策定に必要な前提条件として、海藻の一次生産方法を世界的に整備するために、海藻の養殖と収穫に関するコーデックスガイドラインを作成する。
- ・ 公衆衛生上の重要度を確定するために、同定された主要なハザードのリスク評価を実施し、規制の策定とその後の執行のための根拠を提供する。

\*\*\*\*\*

最終更新：2022年10月

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

食品安全情報ページ (<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/index.html>)