

アフラトキシンに係る加工用・直接消費用の規制値の設定について

1. 経 緯

食品中のアフラトキシンについては、コーデックス委員会において、平成 11 年に加工用の落花生、平成 20 年に加工用及び直接消費用の木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）について、総アフラトキシン（アフラトキシン B₁、B₂、G₁及びG₂の合算）の最大基準値が採択されている。

これを受け、食品規格部会において、アフラトキシン規制のあり方について検討を行い、平成 20 年 9 月に食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、その結果を踏まえ、昨年 6 月の食品規格部会において、落花生及び木の実については B G グループの複合汚染が増加していること、アフラトキシンについては輸入品の汚染が問題であること等に鑑み、コーデックス規格に準じて以下のとおり総アフラトキシンの成分規格を設定することが検討された。

食 品	総アフラトキシンの基準値（案）
落花生、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ （加工用*1）	15 µg/kg
落花生、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ （直接消費用*2）	10 µg/kg

*1：食品の原材料として使用され、若しくは加工され又は人の消費用に提供される前にアフラトキシンのレベルを低減可能な更なる加工／処理を行うことが意図されている木の実。アフラトキシンのレベルを低減可能な加工とは、殻剥き、湯通し後の色選別、比重及び色（傷）による選別をいう。ピスタチオ中のアフラトキシンは焙焼により低減するといういくつかの証拠があるが、他のナッツについての情報は無い。

*2：アフラトキシンのレベルを低減可能な更なる加工／処理を行うことが意図されていない木の実。

ただし、加工用、直接消費用の二段階の規制を行うに当たっては、加工用として輸入された落花生及び木の実が、国内において然るべき加工を経ないで直接消費費用として販売に供されることのないよう、適切なリスク管理措置を講ずるべきであるとされた。

2. 検討結果

(1) EUにおける管理体制

コーデックス規格と同様、食品中のアフラトキシンについて加工用、直接消費用の二段階の基準値を設けているEUにおいては、当該規制の実効性を担保するため、規制当局における監視に関するガイダンス文書（参考資料4）を作成しており、この中で以下の事項が記載されている。

- ・加工用の食品である場合、その旨の表示の義務付け
- ・アフラトキシンの低減処理が可能な加工施設の指定（EU域内施設のリスト）
- ・加工用の食品を取扱う食品事業者におけるアフラトキシン低減の責務
- ・規制当局における監視（書類審査、分析検査等）

(2) 我が国における現状

一方、我が国における現状について、落花生及び木の実の輸入・加工に関連する国内業界団体より聴取したところ、以下の事情が明らかとなった。

- ・アフラトキシンの低減を目的とした処理を行う加工施設は現時点では国内に存在しない
- ・加工用として輸入された落花生及び木の実について、消費者への販売に供する段階では、確実に直接消費用のレベルまでアフラトキシンが低減されていることを担保するのは困難
- ・仮に加工用の規制値が設定されたとしても、実際には、輸入の段階で直接消費用の規制値を満たすもののみが国内流通すると想定

3. 対応方針

上記を踏まえると、アフラトキシン管理のための規制値は、加工用、直接消費用の別を問わず、一本化することが望ましいと考えられる。なお、この場合の規制値は、コーデックス規格で直接消費用の木の実に設定されている「総アフラトキシン 10 µg/kg」とすることが適当である。