

## 過酢酸製剤実態調査の結果について / 厚生労働省

厚生労働省は6月20日薬事・食品衛生審議会添加物部会を開催し、平成25年度に行った過酢酸製剤実態調査結果を報告しましたので、その概要をお知らせします。

### 1 調査の目的

過酢酸製剤は、過酢酸、酢酸、過酸化水素、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸 (HEDP)、過オクタン酸及びオクタン酸の6物質の混合溶液です。この製剤には食品衛生法第10条の規定に基づく厚生労働大臣の指定がなされていない添加物(過酢酸、HEDP、オクタン酸、過オクタン酸)が含まれています。

一方、諸外国では過酢酸製剤が野菜、果実、食肉等の表面殺菌の目的で幅広く使用されており、我が国に輸入される食品についても過酢酸製剤が含まれている可能性があります。

このような状況を踏まえ、昨年4月3日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会(以下「添加物部会」という。)で審議が行われ、過酢酸製剤について次のとおり取扱うこととされました。

- ① 過酢酸製剤について、食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼及びその評価を踏まえた添加物の指定の手続きを速やかに行う。
- ② 過酢酸製剤が使用された食品を輸入することは、形式的には食品衛生法により制限されることとなるが、添加物部会での検討を踏まえ、安全性の懸念はないと考えられることから、市場への影響も踏まえ、食品安全委員会における評価がなされるまでの間、過酢酸製剤を使用した食品の輸入・販売等の規制は行わない。
- ③ 過酢酸製剤が添加物としての指定がされるまでの間、食品中のオクタン酸及び HEDP の分析方法を検討し、残留実態調査を実施し、添加物部会へ状況を報告する。

この決定の③を受け、厚生労働省は平成25年度に過酢酸製剤の残留実態調査を実施し、その結果を取りまとめ、添加物部会へ報告したものです。

### 2 実施方法

#### (1) 検体の入手

過酢酸製剤の使用が確認されている国から輸入される野菜、果実及び食肉に関して、以下

の方法により検体を入手しました。

① 野菜及び果実

一般社団法人日本青果物輸入安全推進協会(以下「協会」という。)を通じて、協会の会員企業が輸入した該当貨物からサンプルとして提供を受けたもの、または都内のスーパーマーケットで分析機関が購入したものを検体として使用しました。

② 食肉

都内のスーパーマーケットで分析機関が購入したものを検体として使用しました。

(2)分析の実施

オクタン酸については GC/MS により、HEDP については IC 及び IC-MS/MS により、それぞれの食品に含まれる濃度の分析を行いました。

なお、野菜及び果実の分析は、一般財団法人日本食品分析センターにおいて、食肉の分析は、国立医薬品食品衛生研究所においてそれぞれ実施されました。

3 結果及び考察

(1)検体

今回実施した調査で使用した検体の内訳は以下のとおりです。

① オクタン酸

	米国産	カナダ産	オーストラリア産	ニュージーランド産	計
野菜・果実	39	0	4	5	48
食肉	4	0	3	1	8

② HEDP

	米国産	カナダ産	オーストラリア産	ニュージーランド産	計
野菜・果実	39	0	4	5	48
食肉	3	1	2	0	6

(2)分析結果

オクタン酸は全ての検体から検出され、野菜では 0.03~0.18 mg/kg、果実では 0.02~1.7 mg/kg、食肉では 0.07~0.56 mg/kg の範囲で定量されました。

一方、HEDP に関しては、いずれからも検出されませんでした。

(3)考察

今回の調査結果では、オクタン酸は全ての検体から 0.02~1.7 mg/kg の範囲で検出されました。一方、**HEDP** は全ての検体において**検出限界以下**でした。

オクタン酸は、香料等として使用されるほか、哺乳類の乳脂肪、ココナッツ油、パーム油に含まれており、自然界にも天然物質として存在していることが知られています。今回、分析法開発時に測定した国産のリンゴからは 0.40 及び 0.60 mg/kg、国産のオレンジからは 0.64 及び 0.71 mg/kg のオクタン酸が検出されました。また、国産の食肉からは 0.05~0.45 mg/kg が検出されました。このようなことから検出された**オクタン酸は天然由来**と考えられました。

今回調査した検体については、過酢酸製剤は使用されていないものと推察され、また、事前に業界団体に確認をした範囲でも過酢酸製剤の使用は認められませんでした。

この結果を踏まえ、次年度も引き続き残留実態調査を実施していくこととしています。

#### 4 参考

過酢酸製剤中の各成分の役割

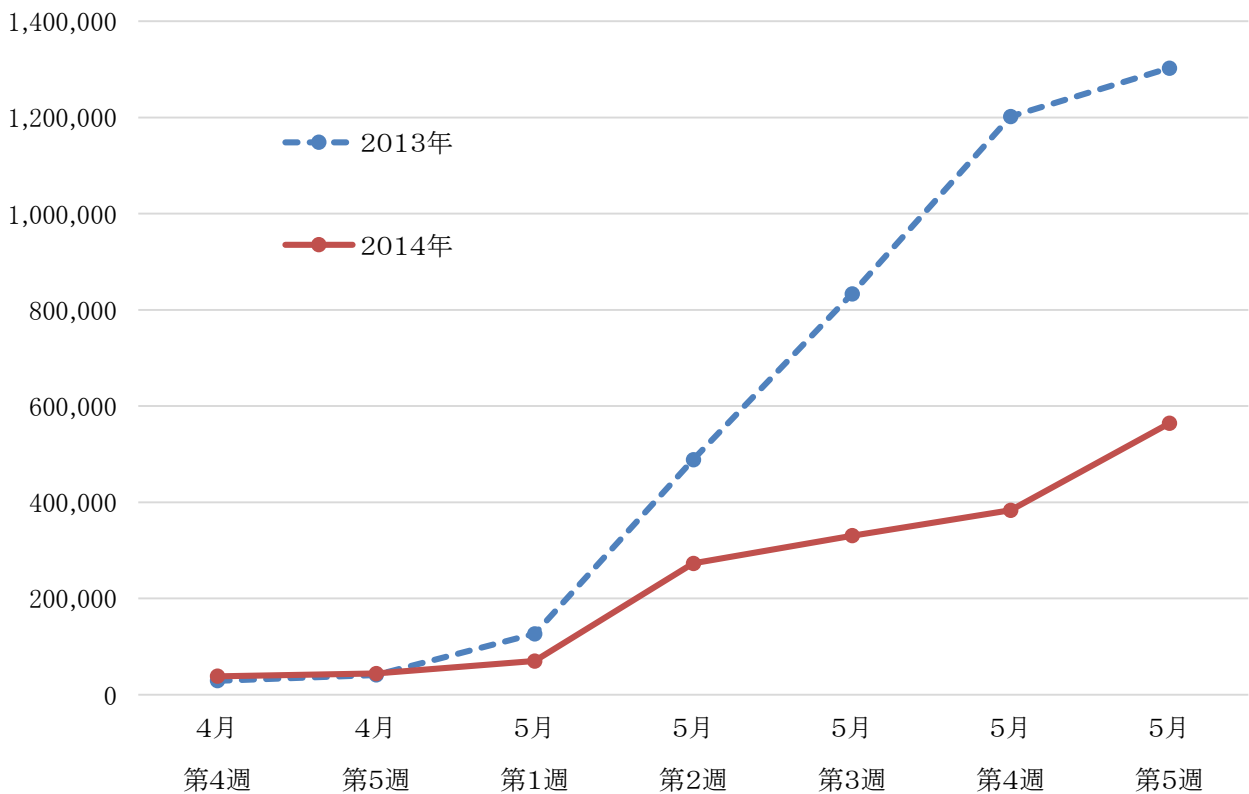
- ①過酢酸:殺菌作用の主成分
- ②酢酸:過酢酸の供給源及び pH 調整
- ③過酸化水素:過酢酸の供給源
- ④HEDP:安定剤(金属イオンによる過酢酸や過酸化水素の分解を防止し、製剤を安定させる。)
- ⑤オクタン酸 :界面活性剤

### 米国産さくらんぼの輸入状況 / 日青協

資料:植物検疫統計

単位:kg

月	4月		5月				
	第4週	第5週	第1週	第2週	第3週	第4週	第5週
2013年	29,171	40,938	126,736	488,673	833,349	1,202,169	1,302,513
2014年	38,355	44,030	70,156	273,104	330,483	383,360	564,051



平成25年度 植物防疫官の海外派遣時期 / 日青協

国	生果実	平成25年		
		4月	5月	6月
<b>査察制による派遣</b>				
オーストラリア	カンキツ属、ブドウ:26年解禁			上旬・中旬
イスラエル	カンキツ類、かき			
トルコ	グレープフルーツ、レモン			
チリ	さくらんぼ			
ニュージーランド	さくらんぼ			
タスマニア	さくらんぼ			
アメリカ	さくらんぼ		上旬・中旬	
アメリカ	さくらんぼ			上旬
ハワイ	パパイヤ、マンゴウ			
南アフリカ・スワジランド	ぶどう、かんきつ類	中旬・下旬		
コロンビア	マンゴウ、イエローピタヤ			
ブラジル	マンゴウ			
ペルー	マンゴウ			
ニュージーランド	リンゴ			中旬・下旬
<b>立会制による派遣</b>				
イタリア	オレンジ	下旬		
オランダ	果菜類			
オランダ	果菜類			
オランダ	果菜類		下旬	
オランダ	果菜類			
ベトナム	ヒロセレウス・ウンダーツス	下旬		
ベトナム	ヒロセレウス・ウンダーツス	中旬		
ベトナム	ヒロセレウス・ウンダーツス	中旬		
ベトナム	ヒロセレウス・ウンダーツス	下旬		
台湾	ポンカン、ポメロ、ぶどう			
インド	マンゴウ			
オーストラリア	マンゴウ			
オーストラリア	マンゴウ			
タイ	マンゴウ、マンゴスチン、ポメロ			
タイ	マンゴウ、マンゴスチン、ポメロ			
タイ	マンゴウ、マンゴスチン、ポメロ			
タイ	マンゴウ、マンゴスチン、ポメロ			下旬
タイ	マンゴウ、マンゴスチン			
タイ	マンゴウ、マンゴスチン			
台湾	マンゴウ、パパイヤ、ドラゴンフルーツ、れいし		中旬	
台湾	マンゴウ、パパイヤ、ドラゴンフルーツ、れいし		中旬	
パキスタン	マンゴウ			下旬
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ	中旬		
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ	中旬		
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ			中旬
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ	上旬		
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ			上旬
フィリピン	マンゴウ、パパイヤ			
ブラジル	マンゴウ			
ペルー	マンゴウ	上旬		
ペルー	マンゴウ	上旬		
マレーシア	マンゴウ		上旬	上旬
中国	メロン			
中国	れいし		上旬	
国	生果実	平成25年		
		4月	5月	6月

査察制：派遣植物防疫官はその出荷シーズン初め又は1年に一度、当該消毒が適切に実施され期間は通常1週間から10日程度で終了することになる。

平成25年						平成26年		
7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
			中旬	上旬				中旬、下旬
								下旬
						上旬		
					上旬・中旬			
上旬								
	中旬-下旬							
				中旬	中旬			

		上旬			下旬			
			下旬				中旬	
上旬			下旬				上旬	
上旬					下旬			
	上旬				上旬			中旬
	中旬				中旬			
	中旬			下旬				下旬
	下旬				上旬			
				中旬		下旬		
				中旬	中旬		上旬	上旬
					下旬	下旬		
			下旬				上旬	上旬
			下旬				上旬	上旬
				上旬			下旬	下旬
上旬								
上旬								
	下旬							
	中旬							
		下旬						
			下旬			下旬		
				上旬				上旬
	上旬			中旬				中旬
			上旬				下旬	
下旬				下旬				上旬
中旬								
平成25年						平成26年		
7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

ているかどうか、関係記録、温度管理データのチェック等を始め聞き取り調査等を行う。このためこの派遣