

## 平成 27 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	いわゆる「健康食品」中の有害物質含有実態調査
調査目的や背景	<p>いわゆる「健康食品」（以下、単に「健康食品」という。）は一次産品たる農水畜産物に由来するエキスを主成分としていることが多い。エキスを製造する段階で濃縮されるのは、目的とする成分だけでなく、原材料食品では問題とならない濃度の重金属等の有害物質も濃縮されることが懸念される。また、原料となる一次産品は、我々にとってこれまであまり聞き慣れないものや、加工段階で処理されて通常は流通しない部位や形態であるものがあり、原料自体の成分組成も広く一般に知られていない場合がある。このようなことから、長期に渡る日常的な摂取によって有害成分が体内へ蓄積され、健康に影響を引き起こす可能性が否定できない。</p> <p>また、東京都はこれまで健康食品に対して医薬品成分の含有についての検査は積極的に行ってきたが、食品衛生の観点からの検査はあまり行われてこなかった。そこで、本調査では食品の有害物質の指標となる成分の定量分析を行い、それらの含有量の実態調査を行った。あわせて、健康食品の発売元（ここでは製品に表示されている製造者、販売者もしくはお問い合わせ先いずれかを指す。）に対して、原材料の自主点検や製品の検査等の実施状況についてアンケートを行った。</p>
調査結果	<p><b>【定義】</b></p> <p>「健康食品」の概念は、法的には明確に定義されていないが、ここでの「健康食品」とは、健康の保持・増進に資する食品として販売・利用されているもの全般を指す。また、いわゆる「健康食品」とは、健康食品から保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品及び機能性表示食品）を除いたものを指す。（厚生労働省）<sup>1)</sup></p> <p><b>【海外情報】</b></p> <p>○カナダ保健省が高濃度の重金属（鉛、水銀）及びヒ素を含むアーユルベータ製品に注意喚起している。<sup>2)</sup></p> <p>○スウェーデン国立食品局が子ども向け食品（コメ飲料等）にヒ素が含まれていたことが報告された。<sup>3)</sup></p> <p><b>【国内情報】</b></p> <p>○厚生労働省では「食品に含まれるカドミウム」に関する Q&amp;A で示している。農林水産省では「コメのカドミウムに関する規制、対策」について示している。<sup>4)、5)</sup></p> <p>○農林水産省が作成した食品安全に関するリスクプロファイルシートではヒ素、カドミウム、メチル水銀、鉛の国内基準値が示されている。<sup>6)、7)、8)、9)</sup></p>

### 【他機関等の取り組み状況】

○ 厚生労働省：

「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的な考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」について(平成17年2月1日付食安発第0201003号)により、事業者の自主的な取り組みを推奨している。<sup>10)</sup>

○ 公益財団法人日本健康・栄養食品協会：

健康食品の規格基準を設定し、その基準に関わる認定制度を運営している。現在、68種類の健康食品について基準を設定し、表示内容等も審査して「認定健康食品マーク」の表示を許可している。

### 【都調査内容（東京都健康安全研究センター）】<sup>11)</sup>

健康食品が企画、製造を経て購入されるまでの間、適切な衛生上の設計がされていない場合を懸念して、普遍的な検査項目及び発売元の衛生意識を確認するため、以下の2点を設定した。

#### 1 健康食品の有害物質含有実態調査

食品の検査において安全性の指標となるヒ素及び重金属(カドミウム、水銀、鉛等)について定量分析を実施した。

- 1) 検査対象：健康食品のうち、一次製品の抽出物を主な原材料としているもので、使用方法がサプリメントのように比較的長期間に渡り継続的に摂取するものを対象とした。
- 2) 40品目程度を選んでスーパーやドラッグストア等から購入して検査した。

#### 2 健康食品の発売元に対する調査

健康食品の発売元における安全性確保に対する意識を確認するため、原材料の自主点検や製品の検査等の実施状況についてアンケートを実施した。

##### 【調査項目】

- 1) 原材料の調達方法に関すること
- 2) 製造状況の把握に関すること（特にOEMの場合）
- 3) 品質管理体制に関すること
- 4) 製品の検査項目や実施頻度に関すること 等

#### 3 検査項目及び実施品目数

理化学検査：ヒ素、重金属（カドミウム、水銀、鉛等）

4項目×40品目＝160項目

添付資料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 「健康食品」のホームページ（厚生労働省ホームページ）</li> <li>2) 安全情報・被害関連情報 2015年11月18日（国立健康・栄養研究所）</li> <li>3) 食品安全情報（化学物質）2013年2月6日（国立医薬品食品衛生研究所）</li> <li>4) 「食品に含まれるカドミウム」に関するQ&amp;A 平成22年7月改訂 （厚生労働省医薬食品安全部）</li> <li>5) 食品中のカドミウムの解説（農林水産省ホームページ）</li> <li>6) 食品安全に関するリスクプロファイルシート - ヒ素 - （農林水産省）</li> <li>7) 食品安全に関するリスクプロファイルシート - カドミウム - （農林水産省）</li> <li>8) 食品安全に関するリスクプロファイルシート - メチル水銀 - （農林水産省）</li> <li>9) 食品安全に関するリスクプロファイルシート - 鉛 - （農林水産省）</li> <li>10) 「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的な考え方について」 及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」について平成17年2月1日付食安発第0201003号（厚生労働省通知）</li> <li>11) 東京都研究資料<b>※委員限り</b></li> </ol>
------	--

※今後の取組の方向性は、情報の提供時点での考え方とする。

※添付資料は、情報に関する基準、事例及び文献等、調査目的や背景の根拠となる基礎資料とする。