

精米、海産二枚貝・頭足類の食品中カドミ国際基準採択



2006年7月3日から7日までスイス・ジュネーブで開催されていた第29回コーデックス委員会(FAO/WHO 合同食品規格委員会)総会で、精米と海産二枚貝・頭足類の食品中カドミウム国際基準値が最終採択されました。採択された基準値は、精米についてが「1キログラムあたり0.4ミリグラム」、カキ・ホタテガイを除く海産二枚貝と内臓を除去した頭足類が「1キログラムあたり2.0ミリグラム」となっています。

食品中のカドミウムの国際基準値については、今回採択された2食品群以前に、「そばをのぞく穀類(基準値:1キログラムあたり0.1ミリグラム)」、「小麦(基準値:1キログラムあたり0.2ミリグラム)」、「根菜、莖菜(基準値:1キログラムあたり0.1ミリグラム)」、「ばれいしょ(基準値:1キログラムあたり0.1ミリグラム)」、「豆類(基準値:1キログラムあたり0.1ミリグラム)」、「葉菜(基準値:1キログラムあたり0.2ミリグラム)」、「鱗茎類、アブラナ科野菜、ウリ科果菜、その他果菜(基準値:1キログラムあたり0.05ミリグラム)」の7食品群について採択が行われています。

日本における今後の予定は、現在食品安全委員会において行われている食品からのカドミウム摂取に係るリスク評価の結果に基づいて、厚生労働省及び農林水産省は必要なリスク管理のあり方について検討していくこととしています。

カドミウムは、鉱物中や土壌中などに天然に存在する重金属で、銀・銅・亜鉛などの金属とともに存在することから、日本においては1千年以上前から鉱山開発などにより、地中から掘り出されてきました。全国各地の多数の鉛・銅・亜鉛の鉱山や鉱床から、このように天然に存在するカドミウムが鉱山開発や精錬などの人の活動によって環境中へ排出されるなど、いろいろな原因により水田などの土壌に蓄積してきました。米等の作物に含まれるカドミウムは、作物を栽培している間に、水田などの土壌に含まれているカドミウムが吸収され蓄積したものです。米等の穀物以外にも、野菜、果実、肉、魚など、多くの食品にカドミウムは含まれています。食品を摂取した場合に、食品中のカドミウムの一部が体内に吸収・蓄積されることで、カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性があります。FAO/WHO 食品添加物専門家会議(JECFA)では、カドミウムは腎臓に蓄積し、また、体内での半減期が長いことから、腎皮質のカドミウムが定常濃度になるのに40年以上かかることとしています。また、中高年以上の女性についてリスクが高いとされています。

当社では、カドミウムに限らず食品中の有害金属分析に実績があります。ぜひ一度御相談ください。

資料 2006年7月10日付 EIC ネット
 2006年7月10日付 厚生労働省報道発表資料
 2006年1月改訂 厚生労働省「食品に含まれるカドミウム」に関するQ&A

機器分析箇所 有賀久枝