

2004.8.2

＝どこでも食品衛生掲示板＝

「ヒジキ中のヒ素」に関するQ & A

Q 英国食品基準庁がヒジキに無機ヒ素が含まれているとして、食べないように注意喚起していますが、ヒジキの安全性について教えてください。

A ヒジキに無機ヒ素が、他の食品に比べ比較的高濃度で含まれていることが文献などで報告されています。ヒジキについては、伝統的な食材として古くから食べられておりますが、これまでにヒジキを食べたヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はありません。ヒジキを極端に多く食べない限り、健康上のリスクが高まるとは考えられません。

また、海そう類はミネラルに富む食品であり、健康維持のためには、これらをバランスよく食べることが重要です。

Q ヒジキ以外にヒ素を含む食品はありますか？

A ヒ素は自然界に存在するため、他の海藻中にも含まれていますが、ヒジキとは異なり、毒性の低い有機ヒ素として存在しています。

Q ヒジキ中ヒ素の国際的な基準はありますか？

A 現在、これに関する国際的な基準は設定されていません。

【もっと詳しいことを知りたい方は！】

食品安全委員会ホームページ：<http://www.fsc.go.jp/>

厚生労働省ホームページ：<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html>

英国食品基準庁ホームページ：<http://www.foodstandards.gov.uk/news/newsarchive/2004/jul/hijiki>

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口