

会員各位

日本香料工業会
専務理事 今野忠彦

ジアセチルに関する FEMA の見解書についての情報提供

米国で閉塞性細気管支炎に罹患した男性が電子レンジ用ポップコーンを毎日何袋も調理して食べていたということを、米国国立ユダヤ医学研究センターの専門医が FDA に報告したレターが 2007 年 9 月 4 日に WEB に公開されました¹⁾。これに関連し、同日、FEMA（米国食品香料工業会）は見解²⁾を発表しました。米国では、消費者の嗜好および工場での製造工程や家庭での調理プロセスの特徴から、電子レンジ用ポップコーン向けのバターフレーバーは他のフレーバーに比べジアセチルを著しく多く含むため、FEMA は同フレーバーについてはジアセチルの含有量を可能な範囲で減らすことを検討するよう、加盟企業に呼びかけています。

上記 FEMA の見解書を、当工業会が別添^{注)}のとおり仮訳しましたのでご参照ください。

1) <http://www.fda.gov/ohrms/dockets/dockets/06p0379/06p-0379-let0002-01-vol2.pdf>

2) http://www.femaflavor.org/downloads/PressReleases/FEMA_Statement_9407.pdf

注) 日本香料工業会が参考までに訳したものですので、内容に齟齬がある場合には原文の内容が優先します。訳し方の問題や不明の点は、英語の原文にてご確認戴くようお願い致します。

注：日本香料工業会が参考までに訳したものですので、内容に齟齬がある場合には原文の内容が優先します。訳し方の問題や不明の点は、英語の原文にてご確認戴くようお願い致します。

(原文：http://www.femaflavor.org/downloads/PressReleases/FEMA_Statement_9407.pdf)

(仮訳)

FEMA 米国食品香料工業会

発表：2007年9月4日

連絡先：John Hallagan

バター風味電子レンジ用ポップコーンに関する新たな情報に係る

米国食品香料工業会のコメント

米国食品香料工業会(FEMA)は、高濃度にバター風味付けされた電子レンジ用ポップコーンを頻繁に調理して消費することにより重度の呼吸器疾患を発症した可能性のある患者に関する新たな情報に関心を抱いています。当該情報は先日、国立ユダヤ医学研究センターより米国食品医薬品局(FDA)、米国疫病対策予防センター(CDC)、米国労働安全衛生局(OSHA)及び米国環境保護庁(EPA)へ提出されたものです。

患者の治療の過程で明らかとなったこの新たな情報は、バターフレーバーの原料としてジアセチル(diacetyl)が含まれている場合、高濃度にバター風味付けされた電子レンジ用ポップコーンの調理により発生する蒸気を毎日複数回吸入することが、患者の重度の呼吸器疾患の発症に関連している可能性のあることを示唆しています。この情報はポップコーンを食べることによるリスクを示唆しているわけではありません。

ジアセチルは長年にわたりフレーバー原料として使用されており、米国食品医薬品局(FDA)により使用が認められています。ジアセチルは、バター、牛乳、チーズ、果物、ワイン、ビールなどを含むさまざまな食品に天然に広く存在し、バターそのもの及びその他の食品において「バター様」風味に寄与しています。

電子レンジ用ポップコーンに使用されるバターフレーバーは、消費者の嗜好および工場での製造工程や家庭での調理プロセスの特徴から、一般的に他の種類のフレーバーよりもジアセチルが著しく多く含まれています。国立ユダヤ医学研究センターも指摘していることですが、日常的にバター風味の電子レンジ用ポップコーンを調理することで受けた曝露がこの患者の病気の原因だと確認することはできません。しかし万一の用心という観点から、ジアセチルを含有するバターフレーバーで電子レンジ用ポップコーンに使用されるものを製造している当会の会員は、当該フレーバーへのジアセチルの含有量を可能な範囲で減らすことを検討するよう推奨します。

当会は積極的にフレーバー製造における呼吸器の健康及び安全性に関する問題に取り組んでいます。当会発行の報告書「Respiratory Health and Safety in the Flavor Manufacturing Workplace」及びその他の重要な情報は当会ホームページ(www.femaflavor.org)より入手できます。

FEMAはおよそ1世紀前の1909年に設立された全米のフレーバー製造産業協会です。米国内の主要なフレーバー製造社を含む100社以上が会員です。