

平成 26 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	<p style="text-align: center;">エリスリトール等の糖アルコールが原因として疑われるアレルギー反応</p>
調査目的や背景	<p>低カロリーやノンカロリーの飲料や食品によく使用されているエリスリトール等の糖アルコール類により食物アレルギーが起きたとの報告がある。</p> <p>通常、食物アレルギーのアレルゲンはタンパク質であり、エリスリトールのような低分子化合物によるアレルギー反応の発生機序については明確になっていない。また、エリスリトール等の糖アルコールによる発症事例がある等アレルギーの原因になり得ることはほとんど知られていないため、アレルギー物質としての表示義務及び表示推奨の対象とはなっていない。</p>
調査結果	<p>【消費者調査結果】 1) 2)</p> <p>本調査は、都民の低カロリー系飲料等の摂取状況を調査し、低カロリー系飲料等の摂取がヒトの健康に及ぼす影響、特に小児へ及ぼす健康影響について分析評価するための基礎資料とすることを目的に実施した。</p> <p>調査対象は 16 歳から 69 歳までの都内在住者とし、調査方法は、10,000 人のモニターに W e b による予備調査を実施後、条件を満たしたモニターに W e b による本調査を実施し、1175 人の回答を得た。さらに、予備調査及び本調査の回答者から条件を満たした 3 グループ 18 人にインタビュー調査を実施した。</p> <p>W e b 調査結果では、低カロリー飲料等を摂取する大人（15 歳から 69 歳）は 42.8%、子供（3 歳から 15 歳）は子供全体の 22%であった。大人、子供に関わらず低カロリー系の飲料等を大量に摂取することがあると感じており、大人と子供を比較すると、子供の方が菓子類を大量に摂取することがあると感じている。摂取時に体に影響があったと感じたのは大人、子供ともに全体の 2 割程度であった。</p> <p>インタビュー調査結果では、虫歯対策の点から摂取する人が多く、また、味の嗜好性から、無意識に摂取しているケースも多かった。摂取した際の影響については、正しい情報が欲しいとの声が多かった。アレルギーを起こす場合は、その旨伝えて欲しいとの意見もあった。</p>

【一般流通食品中の糖アルコール含有量調査結果】³⁾

平成 25 年度及び平成 26 年度一般流通食品中の糖アルコール含有量調査結果を実施した。含有量は、糖アルコールの種類や製品ごとに異なるが、食品の種類や形態及び組み合わせて摂取すること等により、糖アルコールを含む食品を一度に大量に摂取する可能性があると考えられる製品があった。

【糖アルコール】

糖質に水素を添加し、化学的に安定させたもので、天然の食品中にも存在するが、一般的には工業的に酵素反応などにより生産されている。加熱しても褐変しない性質を持つことから、加工食品に使用されることが多い。多量摂取した場合により緩下（下痢）作用があり、現在、各メーカー等により成人を対象に検討された最大無作用量が示されている。

国内では一度に多量摂取しない限り安全性に問題はないとされていることから、糖アルコールの多くが食品として扱われており、食品添加物とされているものでも使用量の制限が定められていない。

●国内で食品として扱われている糖アルコール

エリスリトール、マルチトール、ラクチトール、還元水飴、還元パラチノース

●国内で食品添加物として扱われている糖アルコール

キシリトール(キシリット)、D-ソルビトール(D-ソルビット)、D-マンニトール(D-マンニット)

【症例報告等】

2013 年 5 月開催の第 25 回日本アレルギー学会春季臨床大会でエリスリトールによる蕁麻疹の症例報告があった。専門の医師らの初めての全国調査で、加工食品などに使われている甘味目的で使用された食品及び食品添加物が原因とみられた。

調査したのは、国立病院機構相模原病院の医師や栄養士などのグループで、食物アレルギーの患者を診療している全国の医師などに依頼し、およそ 880 人から回答を得た。それによると、食事の後にアレルギーの症状が出て医療機関を受診した人で、甘味料による食物アレルギーと診断された人が 15 人、疑いがあるとされた人が 18 人いた。中には呼吸困難などの重い症状が出た人もいた。甘味料別では「エリスリトール」が 15 人、「キシリトール」が 10 人、「ステビア」が 2 人などとなっている。

なお、上記症例報告以外にも症例報告がされている。

添付資料	<p>1) 都民を対象とした低カロリー系飲料等の摂取に係る調査概要</p> <p>2) 都民を対象とした低カロリー系飲料等の摂取に係る調査 ※委員限り資料 (平成 26 年度：東京都健康安全研究センター)</p> <p>3) 一般流通食品中の糖アルコール含有調査結果 ※委員限り資料 (平成 25 年度及び平成 26 年度：東京都健康安全研究センター)</p> <p>4) 平成24年度食品表示に関する試験検査「即時型食物アレルギーによる健康被害、及びアレルギー物質を含む食品に関する試験検査」 -抜粋-内閣府消費者委員会 第23回食品表示部会：資料4)</p> <p>5) 低分子化合物の食物アレルギー(日本小児アレルギー学会誌 第28巻第1号25~30、2014)</p> <p>6) NHKニュース「甘味料でアレルギー症状報告」</p> <p>7) その他症例に係る文献 ※委員限り資料</p> <p>※添付資料 2)、3) は「資料2-2」の添付資料 2)、3) と同じ資料であるため添付を省略しております。</p>
-------------	--