

公開：2012年4月3日  
上野製菓株式会社  
更新：2016年1月21日  
株式会社ウエノフードテクノ

## イタリアにおけるソルビトール関連報道について

弊社は、タイ現地法人にて食品添加物ソルビトールを製造し、日本国内で販売しております。ソルビトールは砂糖に代わるものとして様々な食品に使われています。

このたびイタリアにおいてソルビトールを摂取した女性が死亡したとの報道がありました。本件について、弊社が現状把握している情報をお伝えします。

### 1 本件の経緯

本件は3月24日にイタリアにて女性が死亡した原因として、医療機関にて投与されたとされるソルビトールが疑われたものです。しかしながら、3月27日現地記事では「梱包時に亜硝酸ナトリウムとソルビトールとが取り間違えられたのではないか」との捜査官コメントが報じられています。3月28日には、カーギル（イタリア）社（本件ソルビトールのメーカー）のホームページに「イタリア保健省は、2012年3月24日の南イタリア Puglia における予期せぬ死亡の原因は、ソルビトールではなく亜硝酸ナトリウムであると声明した」との情報が公開されています。

### 2 ソルビトールの安全性

ソルビトールは梨、りんご等の果実における主要な甘味成分です。ドライプルーンでは全体重量の約2割を占めることが知られています。海藻類にも含まれるなど、自然界に広く存在する物質です<sup>1</sup>。

食品添加物としての利用も数十年（天然物抽出では1930年頃から）に及びます。食品添加物の安全性を評価する国際機関<sup>2</sup>では、ソルビトールの1日摂取許容量<sup>3</sup>を「特定しない」と評価しています。1日摂取許容量を特定しないとは、極めて毒性が低く毎日摂取しても健康に危害をもたらさない<sup>4</sup>ので、設定する必要がないことを意味しています。

### 3 亜硝酸ナトリウムの安全性

亜硝酸ナトリウムは、肉の発色やボツリヌス食中毒を防ぐのに役立つ食品添加物です。食品添加物として利用される限り安全なものであり、仮に本件の原因が亜硝酸ナトリウムであったとしても、食品からはありえない過剰量の摂取による事故と推測されます<sup>4</sup>。

弊社のタイ現地法人では、ISO9001、HACCP、GMP等を取得し品質管理には万全を期しております。引き続き高品質で安全なソルビトールを供給してまいりますので、皆様のご理解をお願いいたします。

以上

連絡先  
株式会社ウエノフードテクノ  
e-mail: food\_info@ueno-food.co.jp

※ 本文書は、2012年4月3日付で上野製菓株式会社が公開した文書を更新したものです。  
更新内容は、2016年1月21日付で上野製菓(株)食品事業部が(株)ウエノフードテクノへと  
会社分割されたことによる、連絡先の変更です。

- 
- <sup>1</sup> 糖アルコールの新知識改訂増補版（食品化学新聞社、2006）より
  - <sup>2</sup> FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)）
  - <sup>3</sup> ヒトが一生毎日食べ続けても健康に悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。  
ADI (Acceptable Daily Intake) ともいいます。
  - <sup>4</sup> 食肉製品における亜硝酸塩の最大残存量は1kgあたり0.070g（亜硝酸根として。亜硝酸ナトリウムに換算すると0.105g）と定められています。一方、亜硝酸ナトリウムのヒトにおける経口致死量は0.18～2.5gといわれています（第8版食品添加物公定書解説書（廣川書店、2007）より）。  
仮に最大残存量上限の亜硝酸根を含む食肉製品があったとして（通常は上限量より十分少ない量しか使いません）、0.18gの亜硝酸ナトリウムに相当するのは $0.18\text{g} \div 0.105\text{g/kg} = 1.7\text{kg}$ の食肉製品となります。このように大量の食肉製品を一度に食べることは難しく、食品由来で亜硝酸ナトリウムの急性毒性が発現される可能性は低いと考えられます。