

食品安全に関するリスクプロファイルシート(検討会用)
(化学物質)

作成日(更新日): 平成22年7月28日

項 目	内 容
1	<p>ハザードの名称/別名</p> <p>トランス脂肪酸(<i>trans</i> fatty acids: TFAs) (複数のトランス型の脂肪酸の総称) ・コーデックス委員会のトランス脂肪酸の定義(2006) 「トランス脂肪酸とは、少なくとも1つ以上のメチレン基によって離された非共役型の、<i>trans</i> 配位の炭素-炭素二重結合をもつ、単価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸のすべての幾何異性体」</p>
2	<p>基準値、その他のリスク管理措置</p> <p>(1)国内</p> <p>食品衛生法に基づく含有量の規制値や健康増進法に基づく栄養成分表示の規定(食事摂取基準における上限量等)は設定されていない (「14その他」を参照のこと) 消費者庁を中心に、消費者に対する情報提供の充実やトランス脂肪酸の表示の制度化に向けた検討が進められている。</p> <p>(2)海外</p> <p>・コーデックス委員会 CCFL 及び CCNFSDU において、栄養表示の1つとして TFA 含有量の表示を義務づけるべきかどうか検討中。 ・食事、栄養および慢性疾患予防に関する WHO/FAO 合同専門家会議(2003) トランス脂肪酸からのエネルギー摂取量を一日当たり総摂取量の1%未満とすべきと勧告。 (代表的な国や都市等の取組)</p> <p>・デンマーク 2004年1月1日から国内のすべての食品について、油脂中のトランス脂肪酸の含有率を2%までとする制限を設定。(天然由来のものを除く)</p> <p>・米国 2006年1月から加工食品のトランス脂肪酸量の表示を義務付け(トランス脂肪酸が0.5g以下のものは、トランス脂肪酸フリーと表示可能。)。また、トランス脂肪酸の摂取量は一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告。</p> <p>・ニューヨーク市(米国) 2008年7月からは、飲食サービス事業者は、1人前あたり0.5g以上のトランス脂肪酸を含む部分水素添加植物油、ショートニング又はマーガリンを含む食品を保管、使用又は提供してはならないとする規制が施行(容器包装に入った加工食品等は適用外)</p> <p>・カリフォルニア州(米国) 2010年から人工的なトランス脂肪酸を含むマーガリン、ショートニング等の販売、使用を禁止。2011年からは人工的なトランス脂肪酸を含むあらゆる食品の販売、使用を</p>

禁止。ただし、包装された加工食品、学校の食堂は規制の対象外。

・カナダ

2005年12月から栄養成分の一部としてトランス脂肪酸含有量表示を義務化。また、植物油脂やマーガリン中のトランス脂肪酸は総脂肪量の2%、その他の食品中のトランス脂肪酸は総脂肪量の5%に制限する推奨基準値を公表(反芻動物の肉及び乳製品由来の脂肪を除く。)(2009年6月まで)

・韓国

2007年12月からトランス脂肪酸の含有量表示を義務化、1人前あたり0.5g未満の場合には含有量が「0.5g」と表示し、0.2g未満の場合には「0g」と表示できる。「無トランス脂肪酸」と表示できる条件は、トランス脂肪酸が1人前あたり0.2g未満で、かつ飽和脂肪酸が5g未満の場合に限る。

・台湾

2008年1月から栄養表示の一部としてトランス脂肪酸含有量表示を義務化。食品中のトランス脂肪酸含有量が0.3%以下であれば0gと表示可能。

・香港

2010年7月から栄養表示の一部としてトランス脂肪酸含有量表示を義務化。食品中のトランス脂肪酸含有量が0.3%以下であれば0と表示可能。

・シンガポール

2段階に分けて規制を実施。

まず、2010年6月1日から、国内の飲食店・仕出し屋・パン屋に供給される油脂には製品100g中に2g以上のトランス脂肪酸を含まないこととした。さらに、2010年12月1日から、消費者向けの小売パックになっている油脂については製品100g中に2g以上のトランス脂肪酸を含まないこととし、トランス脂肪酸の含有量について表示することとしている。(脂質については総脂質及びトランス脂肪酸について表示)

成人における各脂質の摂取量に関する各国の勧告は下表の通り。

(EFSA Journal 2010; 8(3):1461)

	総脂肪	飽和脂肪酸	トランス脂肪酸
EFSA	20-35E%	出来るだけ少なく	出来るだけ少なく
英国	33E%	<10E%	<2E%
ドイツ オーストリア スイス	30E%	<10E%	<1E%
スランス	30-35E%	<8E%	<2E%
オランダ	20-40E%	<10E%	出来るだけ少なく
米国	20-35E%	<10E%	出来るだけ少なく
WHO/FAO	15-30E%	<10E%	<1E%
北歐各国	25-35E%	<10E%	

<p>3 ハザードが注目されるようになった経緯</p>	<p>不飽和脂肪酸に水素添加して製造するマーガリン中に、シス型とは異なるトランス型が存在することが報告。疫学調査により、健康への悪影響の報告があることから諸外国では低減の取組が行われている。</p> <p>① トランス脂肪酸の過剰摂取は、LDL コレステロール(悪玉コレステロール)を増加させ、HDL コレステロール(善玉コレステロール)を減少させる。</p> <p>② 悪玉コレステロールの増加と善玉コレステロールの減少は虚血性心疾患の発生と正の相関関係がある。</p>																																																																																																																										
<p>4 汚染実態の報告(国内)</p>	<p>・日本 内閣府食品安全委員会 平成 18 年度食品安全確保総合調査 「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎調査資料」 資料の掲載 URL： http://www.fsc.go.jp/senmon/kagakubusshitu/k-dai4/kagaku4-toujitusiryoku.pdf 報告書の内容 国内に流通しているトランス脂肪酸の含有が予想される食品 389 検体を調査(トランス脂肪酸(g/100 g))</p> <table border="1" data-bbox="699 902 1412 1809"> <thead> <tr> <th>食品分類</th> <th>試料数</th> <th>平均値</th> <th>最大値</th> <th>最小値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>バター</td><td>13</td><td>2.0</td><td>2.2</td><td>1.7</td></tr> <tr><td>マーガリン類</td><td>34</td><td>7.0</td><td>13</td><td>0.90</td></tr> <tr><td>食用植物油</td><td>22</td><td>1.4</td><td>2.8</td><td><0.050</td></tr> <tr><td>ラード、牛脂</td><td>4</td><td>1.4</td><td>2.7</td><td>0.64</td></tr> <tr><td>ショートニング</td><td>10</td><td>14</td><td>31</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>ビスケット類</td><td>21</td><td>1.1</td><td>3.8</td><td>0.036</td></tr> <tr><td>ケーキ・ペストリー類</td><td>20</td><td>1.9</td><td>7.3</td><td>0.17</td></tr> <tr><td>チョコレート類</td><td>15</td><td>0.15</td><td>0.71</td><td><0.016</td></tr> <tr><td>スナック類</td><td>32</td><td>0.33</td><td>1.5</td><td>0.026</td></tr> <tr><td>米菓</td><td>8</td><td>0.25</td><td>0.62</td><td>0.003</td></tr> <tr><td>ポップコーン</td><td>1</td><td>13</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td>9</td><td>1.2</td><td>1.7</td><td>0.49</td></tr> <tr><td>パン類</td><td>8</td><td>0.24</td><td>0.64</td><td>0.046</td></tr> <tr><td>菓子パン類</td><td>4</td><td>0.20</td><td>0.34</td><td>0.15</td></tr> <tr><td>即席中華めん</td><td>10</td><td>0.13</td><td>0.38</td><td>0.024</td></tr> <tr><td>油揚げ類</td><td>7</td><td>0.13</td><td>0.22</td><td>0.068</td></tr> <tr><td>牛肉</td><td>80</td><td>0.51</td><td>1.5</td><td>0.005</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>26</td><td>0.091</td><td>0.19</td><td>0.024</td></tr> <tr><td>チーズ</td><td>27</td><td>0.83</td><td>1.5</td><td>0.48</td></tr> <tr><td>発酵乳、乳酸菌飲料</td><td>8</td><td>0.043</td><td>0.11</td><td>0.0002</td></tr> <tr><td>その他乳製品</td><td>30</td><td>1.1</td><td>12</td><td>0.005</td></tr> </tbody> </table> <p>注) 報告書に記載の測定データを基に、農林水産省において食品分類を見直し、データの再解析を行った。平均値は定量限界未満を 0 として算出。</p> <p>松崎ら(1998～2001)</p> <table border="1" data-bbox="699 1906 1342 2011"> <thead> <tr> <th>食品名</th> <th>点数</th> <th>平均値</th> <th>測定範囲</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ジャージー種</td><td>9</td><td>4.5</td><td>2.7-5.7</td></tr> <tr><td>ホルスタイン</td><td>8</td><td>4.5</td><td>4.2-6.7</td></tr> </tbody> </table>	食品分類	試料数	平均値	最大値	最小値	バター	13	2.0	2.2	1.7	マーガリン類	34	7.0	13	0.90	食用植物油	22	1.4	2.8	<0.050	ラード、牛脂	4	1.4	2.7	0.64	ショートニング	10	14	31	1.2	ビスケット類	21	1.1	3.8	0.036	ケーキ・ペストリー類	20	1.9	7.3	0.17	チョコレート類	15	0.15	0.71	<0.016	スナック類	32	0.33	1.5	0.026	米菓	8	0.25	0.62	0.003	ポップコーン	1	13	-	-	マヨネーズ	9	1.2	1.7	0.49	パン類	8	0.24	0.64	0.046	菓子パン類	4	0.20	0.34	0.15	即席中華めん	10	0.13	0.38	0.024	油揚げ類	7	0.13	0.22	0.068	牛肉	80	0.51	1.5	0.005	牛乳	26	0.091	0.19	0.024	チーズ	27	0.83	1.5	0.48	発酵乳、乳酸菌飲料	8	0.043	0.11	0.0002	その他乳製品	30	1.1	12	0.005	食品名	点数	平均値	測定範囲	ジャージー種	9	4.5	2.7-5.7	ホルスタイン	8	4.5	4.2-6.7
食品分類	試料数	平均値	最大値	最小値																																																																																																																							
バター	13	2.0	2.2	1.7																																																																																																																							
マーガリン類	34	7.0	13	0.90																																																																																																																							
食用植物油	22	1.4	2.8	<0.050																																																																																																																							
ラード、牛脂	4	1.4	2.7	0.64																																																																																																																							
ショートニング	10	14	31	1.2																																																																																																																							
ビスケット類	21	1.1	3.8	0.036																																																																																																																							
ケーキ・ペストリー類	20	1.9	7.3	0.17																																																																																																																							
チョコレート類	15	0.15	0.71	<0.016																																																																																																																							
スナック類	32	0.33	1.5	0.026																																																																																																																							
米菓	8	0.25	0.62	0.003																																																																																																																							
ポップコーン	1	13	-	-																																																																																																																							
マヨネーズ	9	1.2	1.7	0.49																																																																																																																							
パン類	8	0.24	0.64	0.046																																																																																																																							
菓子パン類	4	0.20	0.34	0.15																																																																																																																							
即席中華めん	10	0.13	0.38	0.024																																																																																																																							
油揚げ類	7	0.13	0.22	0.068																																																																																																																							
牛肉	80	0.51	1.5	0.005																																																																																																																							
牛乳	26	0.091	0.19	0.024																																																																																																																							
チーズ	27	0.83	1.5	0.48																																																																																																																							
発酵乳、乳酸菌飲料	8	0.043	0.11	0.0002																																																																																																																							
その他乳製品	30	1.1	12	0.005																																																																																																																							
食品名	点数	平均値	測定範囲																																																																																																																								
ジャージー種	9	4.5	2.7-5.7																																																																																																																								
ホルスタイン	8	4.5	4.2-6.7																																																																																																																								

ガンジー種	1		
不明種	50	5.	4.4-6.3
バター(有塩)	34	4.1	3.0-5.7
ナチュラルチーズ:牛	82	5.7	4.0-8.9
ナチュラルチーズ:ヤギ	28	4.3	3.1-6.9
ナチュラルチーズ:羊	24	6.2	4.7-9.2
ナチュラルチーズ:水牛	3	6.4	6.0-6.9
プロセスチーズ	15	5.5	4.0-7.2
プロセスチーズ(スライス)	8	5.8	4.1-7.2
スモークチーズ	10	6.2	5.3-7.4
発酵乳	12	4.8	3.5-6.4
コンデンスミルク	3	4.5	4.2-4.8
クリーム(ヘビータイプ)	8	4.6	3.5-5.7
クリーム(ライトタイプ)	8	4.9	4.2-6.7
アイスクリーム	9	4.4	3.7-5.3
牛肉(国産)			
サーロイン	16	4.2	2.6-5.5
ランプ	3	3.4	1.9-5.3
フィレ	3	2.7	2.4-3.3
もも	4	3.1	2.5-3.4
ロース	5	3.7	2.7-4.8
かた	3	4.1	2.9-5.3
ばら	5	4.9	2. -6.8
挽肉	6	4.5	3.3-6.4
牛肉(輸入)			
サーロイン(米)	6	5.6	3.6-7.2
ロース(豪)	5	4.4	3.5-5.4
食用精製油脂	13	5.0	3.5-8.7
羊肉	15	10.2	6.0-14.0
鹿肉	3	5.3	3.5-6.5
豚肉	5	0.6	0.3-0.8
馬肉	3	0.4	0.4-0.5
鶏肉	6	0.7	0.6-1.1
コンビーフ	6	4.4	2.9-5.1
牛肉味付け缶詰	22	5.2	3.3-7.4
味付け羊肉缶詰	6	9.0	7.7-10.3
ランチョンミート	4	1.1	0.7-1.6
焼き豚	5	1.7	1.2-2.2
ハム	7	1.6	0.5-2.1
生ハム	7	1.6	0.5-2.1
ベーコン	7	1.6	0.5-2.1
ルー	53	15.0	1.0-21.3
レトルトパウチ食品	62	6.6	1.2-23.5
スープ	68	13.8	1.7-53.6
マーガリン(パッチ包装タイプ)	6	13.4	2.9-22.4
マーガリン(カップ包装タイプ)	27	9.9	1.1-17.0
調整マーガリン	3	8.9	8.0-9.7
ファットスプレッド	14	8.2	0.6-11.8
風味ファットスプレッド	6	7.5	3.6-11.3
チョコレート	19	1.1	0.5-2.3

		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>チョコレート(代用油脂使用)</td> <td>54</td> <td>2.8</td> <td>0.7-21.8</td> </tr> <tr> <td>準チョコレート</td> <td>7</td> <td>11.6</td> <td>1.3-38.8</td> </tr> <tr> <td>チョコレート菓子</td> <td>34</td> <td>4.5</td> <td>1.6-21.5</td> </tr> <tr> <td>準チョコレート菓子</td> <td>9</td> <td>18.0</td> <td>2.2-26.9</td> </tr> </tbody> </table> <p>菅原ら(2006)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食品名</th> <th>点数</th> <th>平均値</th> <th>測定範囲</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>マーガリン(パーチ包装)</td> <td>6</td> <td>13.4</td> <td>2.9-22.4</td> </tr> <tr> <td>マーガリン(カップ包装)</td> <td>27</td> <td>9.9</td> <td>1.1-17.0</td> </tr> <tr> <td>調整マーガリン</td> <td>3</td> <td>8.9</td> <td>8.0-9.7</td> </tr> <tr> <td>ファットスプレッド</td> <td>14</td> <td>8.2</td> <td>0.6-11.8</td> </tr> <tr> <td>風味ファットスプレッド</td> <td>6</td> <td>7.5</td> <td>3.6-11.3</td> </tr> </tbody> </table>	チョコレート(代用油脂使用)	54	2.8	0.7-21.8	準チョコレート	7	11.6	1.3-38.8	チョコレート菓子	34	4.5	1.6-21.5	準チョコレート菓子	9	18.0	2.2-26.9	食品名	点数	平均値	測定範囲	マーガリン(パーチ包装)	6	13.4	2.9-22.4	マーガリン(カップ包装)	27	9.9	1.1-17.0	調整マーガリン	3	8.9	8.0-9.7	ファットスプレッド	14	8.2	0.6-11.8	風味ファットスプレッド	6	7.5	3.6-11.3
チョコレート(代用油脂使用)	54	2.8	0.7-21.8																																							
準チョコレート	7	11.6	1.3-38.8																																							
チョコレート菓子	34	4.5	1.6-21.5																																							
準チョコレート菓子	9	18.0	2.2-26.9																																							
食品名	点数	平均値	測定範囲																																							
マーガリン(パーチ包装)	6	13.4	2.9-22.4																																							
マーガリン(カップ包装)	27	9.9	1.1-17.0																																							
調整マーガリン	3	8.9	8.0-9.7																																							
ファットスプレッド	14	8.2	0.6-11.8																																							
風味ファットスプレッド	6	7.5	3.6-11.3																																							
5	毒性評価																																									
	(1)吸収、分布、排出及び代謝	トランス脂肪酸の吸収、分布、代謝は、その他の脂肪酸と同様である。																																								
	(2)急性毒性	—																																								
	(3)短期毒性	—																																								
	(4)長期毒性	発がんとの関連性は不明であるが、疫学調査から因果関係を指摘する論文も複数存在する。																																								
6	耐容量																																									
	(1)耐容摂取量																																									
	①PTDI/PTWI/PTMI	WHO は一日の摂取量を総エネルギー摂取量の 1%未満とするよう勧告																																								
	②PTDI/PTWI/PTMI の根拠	冠動脈疾患リスクを下げるため、トランス脂肪酸摂取量はできる限り低減するべきとの観点から設定																																								
	(2)急性参照値(ARfD)																																									
7	暴露評価																																									
	(1)推定一日摂取量	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>摂取量 (g/日)</th> <th>総摂取エネルギーに占める割合(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>日本(松崎ら)</td> <td>1.56</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>日本(山田ら)</td> <td>1.7</td> <td>0.8 女性の 24.4%、男性の 5.7%で総エネルギー摂取量の 1%を超える TFA を摂取。</td> </tr> <tr> <td>日本(農水省)</td> <td>0.92-0.96</td> <td>0.43-0.46</td> </tr> <tr> <td>日本(食安委)</td> <td>0.7-1.3</td> <td>0.3-0.6</td> </tr> <tr> <td>日本(厚労省)</td> <td>0.71</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>日本 (BF Zhou <i>et al</i>)</td> <td></td> <td>男性 0.3 女性 0.5</td> </tr> <tr> <td>米国(20 歳以上平均)</td> <td>5.8</td> <td>2.6</td> </tr> <tr> <td>EU(男性平均)</td> <td>1.2 - 6.7</td> <td>0.5 - 2.1</td> </tr> <tr> <td>EU(女性平均)</td> <td>1.7 - 4.1</td> <td>0.8 - 1.9</td> </tr> <tr> <td>フィンランド(3 歳児)(2000)</td> <td></td> <td>0.6 - 0.8</td> </tr> <tr> <td>英国(1.5-4.5 歳)</td> <td></td> <td>1.5 (平均)</td> </tr> </tbody> </table>		摂取量 (g/日)	総摂取エネルギーに占める割合(%)	日本(松崎ら)	1.56	0.7	日本(山田ら)	1.7	0.8 女性の 24.4%、男性の 5.7%で総エネルギー摂取量の 1%を超える TFA を摂取。	日本(農水省)	0.92-0.96	0.43-0.46	日本(食安委)	0.7-1.3	0.3-0.6	日本(厚労省)	0.71	0.3	日本 (BF Zhou <i>et al</i>)		男性 0.3 女性 0.5	米国(20 歳以上平均)	5.8	2.6	EU(男性平均)	1.2 - 6.7	0.5 - 2.1	EU(女性平均)	1.7 - 4.1	0.8 - 1.9	フィンランド(3 歳児)(2000)		0.6 - 0.8	英国(1.5-4.5 歳)		1.5 (平均)				
	摂取量 (g/日)	総摂取エネルギーに占める割合(%)																																								
日本(松崎ら)	1.56	0.7																																								
日本(山田ら)	1.7	0.8 女性の 24.4%、男性の 5.7%で総エネルギー摂取量の 1%を超える TFA を摂取。																																								
日本(農水省)	0.92-0.96	0.43-0.46																																								
日本(食安委)	0.7-1.3	0.3-0.6																																								
日本(厚労省)	0.71	0.3																																								
日本 (BF Zhou <i>et al</i>)		男性 0.3 女性 0.5																																								
米国(20 歳以上平均)	5.8	2.6																																								
EU(男性平均)	1.2 - 6.7	0.5 - 2.1																																								
EU(女性平均)	1.7 - 4.1	0.8 - 1.9																																								
フィンランド(3 歳児)(2000)		0.6 - 0.8																																								
英国(1.5-4.5 歳)		1.5 (平均)																																								

		児)(2000)		3.2 (97.5 パーセントイル)
		英国(4-18 歳児) (2000)		1.4 (平均) 2.1 (97.5 パーセントイル)
		英国(1 歳半以 上) (2008~2009)	2 g/day 以下	0.8 %(平均)
		(EU 補足)地中海沿岸諸国は摂取量が低く、フィンランド、ドイツも 1%以下。アイスランドが最も高い。近年の調査報告では、EU のいくつかの国では食品中の TFA 低減により TFA 摂取量が減少している。		
	(2)推定方法	<p>日本:硬化油、牛乳・乳製品、牛肉、食用精製油の平均含有量と国民栄養調査及び食糧需給表から推計 (T. Matsuzaki et. al. 1999)</p> <p>日本:各種食品について既存データからトランス脂肪酸の含有量を推定し、4 都市で 16 日間にわたり 30~69 歳の人を対象に実施した食事調査の結果から推計 (M. Yamada et. al. 2010)</p> <p>日本:マーケットバスケット方式によるトータルダイエツスタディ(農林水産省、2008)</p> <p>日本:積み上げ方式と生産量からの試算(食品安全委員会、2007)</p> <p>米国:食品摂取量調査と選択した食品の含有量から推計(2003)</p> <p>EU:TRANSFAIR study (1999)</p>		
8	MOE(Margin of exposure)	-		
9	調製・加工・調理による影響	<p>・マーガリンやショートニングを製造する際に、液体油に水素を添加して、不飽和脂肪酸の一部を飽和脂肪酸に変化させ、固形化(硬化)させるとともに、酸化安定性を高める。この水素添加の際、飽和脂肪酸のほかに、トランス脂肪酸が生成する。</p> <p>・植物油脂の調理時の加熱による TFA の増加は無視できるほど小さい。</p>		
10	ハザードに汚染される可能性がある農作物/食品の生産実態			
	(1)農産物/食品の種類	マーガリン、ショートニング、牛乳、乳製品、牛肉、食用植物油脂、食用精製加工油脂、マーガリン・ショートニング等を使用した加工食品		
	(2)国内の生産実態	<p>マーガリン:160,968トン</p> <p>ファットスプレッド:78,477トン</p> <p>ショートニング:210,032トン</p> <p>食用加工油脂:699,900トン</p> <p>生乳:7,982 千トン</p> <p>バター:71,698トン</p> <p>クリーム:107,522トン</p> <p>チーズ:118,349トン</p> <p>食用植物油:2,268 千トン(原油換算)</p> <p>(平成 20 年)</p>		

11	汚染防止・リスク低減方法	<ul style="list-style-type: none"> ・代替油脂の使用。すでに水素添加に変わる複数の代替技術(エステル交換など)が開発され、実用化。 ・バランスのよい食生活を送る。油脂の取りすぎに気をつけ、特に動物、植物、魚由来の油脂をバランスよく摂取する。 ・トランス脂肪酸を多く含む高脂肪の食品を避ける。 ・トランス脂肪酸フリー又は水素添加していない旨の表示があるマーガリンを選択。
12	リスク管理を進める上で不足しているデータ等	<ul style="list-style-type: none"> ・多種類のトランス脂肪酸を効率的かつ精確に測定できる分析法の確立 ・トランス脂肪酸の低減、代替技術の開発 ・トランス脂肪酸の種類ごとの健康影響評価 ・日本人の疫学調査に基づく健康影響の推定 ・飽和脂肪酸に代替されることによるリスクとリスクのトレードオフ ・食品の品質、風味とのトレードオフ
13	消費者の関心・認識	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の関心・認識は高く、一部の食品事業者はトランス脂肪酸の削減をうたった商品を販売している。
14	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省は、現時点ではトランス脂肪酸の食事摂取基準は設定されていないが、油脂の加工由来のトランス脂肪酸摂取量を少なくするよう推奨している。(「日本人の食事摂取基準」(2010年版)を参照のこと。) ・トランス脂肪酸のリスク管理を進める上では、飽和脂肪酸の摂取量など油脂全体の摂取バランスに配慮する必要がある。 ・農林水産省:平成19年3月から「トランス脂肪酸に関する情報」をホームページに掲載 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/index.html ・食品安全委員会ファクトシート:トランス脂肪酸 http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf ・食品安全委員会においてトランス脂肪酸が平成21年度自ら評価案件に選定された。