

原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等  
に関する諸外国の実態調査  
報告書

平成28年3月

エム・アール・アイリサーチアソシエイツ株式会社

## 目次

1. 調査の概要.....	1
1.1 調査の背景.....	1
1.2 調査の目的.....	1
1.3 調査対象・調査項目.....	1
2. 文献の収集、整理および分析.....	2
2.1 文献の収集.....	2
2.1.1 文献の収集方針.....	2
2.1.2 文献の収集方法.....	3
2.1.3 翻訳した文献.....	4
2.2 文献の整理および分析.....	6
2.2.1 米国.....	7
2.2.2 EUにおける食品摂取量に関する動き.....	43
2.2.3 英国.....	51
2.2.4 フランス.....	61
2.2.5 ドイツ.....	78
2.2.6 オランダ.....	90
3. 公開情報以外の情報収集.....	104
3.1 調査目的・対象・方法.....	104
3.1.1 USDA ARS に対する調査.....	104
3.1.2 JIFSAN 及び EPA OPP に対する調査.....	105
3.2 調査結果.....	106
3.2.1 NHANES・WWEIA について.....	106
3.2.2 FCID について.....	110
4. まとめ.....	124
4.1 食事摂取量に関する調査について.....	124
4.2 食事摂取量調査結果の食事を介した化学物資等のばく露評価への利用.....	127
5. 収集した文献リスト.....	130

## 1. 調査の概要

### 1.1 調査の背景

化学物質等のリスク評価を行うに当たっては、毒性学的なエンドポイントを設定するとともに、物質がヒトにどの程度影響を及ぼすかを検討するため、当該物質をヒトがどの程度摂取しているのか、すなわちばく露量を把握することが極めて重要である。

一般的にばく露量を把握する際には、当該ハザードの食品への残留量／生成量と、食品の摂取量の積を用いることが多いが、現在食品安全委員会で用いている食品摂取量は、厚生労働省が平成 17～19 年度に行った調査結果に基づくものである。

実際に、汚染実態調査等のデータが少ない料理については、その食品の原材料等の品目に細分化し、ばく露量を推定する必要があるが、原材料、重量、調理方法、調理時間等の情報が十分に入手できる料理は国内において限られている。

我が国においては、食の外部化率（中食、外食の割合）は 44%（平成 25 年度、（公財）食の安全・安心財団調査結果）を占めており、食品摂取量を検討するうえでの料理の原材料等の情報を適切に取り扱うことは極めて重要である。

### 1.2 調査の目的

本調査においては、原材料に着目して料理を品目に細分化する手法等に関する主要国での検討、運用状況等の情報を総合的かつ網羅的に収集することを目的とする。

### 1.3 調査対象・調査項目

本調査では、米国、英国、フランス、ドイツ、オランダの 5 か国を対象として調査を実施した。各国における公的な食事摂取量調査の手法と、食事摂取量調査結果の化学物質等へのばく露評価への利用状況を対象に調査を実施した。