

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について（６月分）

### （１）問い合わせ件数

平成１６年６月１日～平成１６年６月３０日

３６件

### （２）内訳

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| 食品安全委員会関係                   | １２件         |
| 食品健康影響評価関係                  | ４件          |
| 食品安全基本法関係                   | １件          |
| リスク管理一般関係<br>(うち食品表示に関するもの) | １９件<br>(２件) |
| その他                         | ０件          |

\*うちＢＳＥ関係　５件

\*うち不衛生な材料を使用したとされる韓国産餃子関係　８件

### （３）問い合わせの多い質問等

#### 【食品安全委員会関係】

Ｑ．今までに食品安全委員会が自ら案件を選定し、評価したことはありますか。

Ａ．食品安全基本法では、食品安全委員会は、関係各省から評価要請を受けた場合のほか、委員会自ら食品健康影響評価を行うことができるとされています。

これまで、食品安全委員会が自ら選定し、評価を行った案件はありませんが、平成１６年度中に委員会自ら行う評価に着手するため、現在、評価案件の選定を進めています。

６月２２日に開催した企画専門調査会の第７回会合において、関係機関やマスメディア等から収集した情報、食の安全ダイヤルや食品安全モニター報告を通じて寄せられた情報、企画専門調査会専門委員からの情報、各種団体等からの要望等に基づいた４０の候補（案）の中から、国民の健康への影響の大きさ、国民の関心の高さ等を勘案し、次の６項目が案件の候補として選定されたところです。

食中毒の病原菌リステリア

Ｑ熱の病原菌

食品に含まれるトランス脂肪酸（冠動脈疾患との関係）

牛等の成長促進剤として使用される性ホルモン（プロゲステロン、  
安息香酸エストラジオール）

放射線照射食品

アルコール飲料の妊婦及び胎児への影響

今後は、7月中に食品安全委員会会合において審議し、当該6項目及び食品安全委員会の委員が必要だと考える案件があればその中から、委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件について決定する予定です。

## 【食品健康影響評価関係】

Q . シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に係る評価についてわかりやすく説明してください。

A . 厚生労働省から意見を求められた「シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品」に係る食品健康影響評価については、6月14日に開催された第2回かび毒・自然毒等専門調査会において評価結果を取りまとめ、6月17日に開催された食品安全委員会第49回会合において審議し、食品健康影響評価の結果を取りまとめ、同日付で厚生労働大臣に通知しました。

本件に係る食品健康影響の審議結果の概要は次のとおりです。

コンフリーの葉や、それを原料に含む健康食品を摂取することなどによるシンフィツム(いわゆるコンフリー)が原因と考えられるヒトの肝静脈閉塞性疾患等の健康被害例が海外において多数報告されています(死亡例も含まれます)。また、コンフリーのヒトに対する健康影響は、それに含まれるピロリジジナルカロイドの作用によると考えられており、それによる中毒や健康被害例の報告も多く、特に幼児については、より感受性が高いとの報告もなされています。一方で、コンフリーそのものの各種毒性試験が十分に実施されていないなど、コンフリーを食することによるリスクの程度を定量的(どのくらいの量を食すると健康被害を生ずるかなど)に評価するための情報が、現時点においては不十分と判断されます。

日本においては、これまでにコンフリーによる肝障害の事例は報告されていませんが、コンフリーを使用した健康食品等がインターネットを使って販売されていることが確認されており、これらの健康食品等を摂取することによって健康被害が生じるおそれがあると考えられます。また、日本においてコンフリーが家庭菜園等で栽培されているとの情報もあり、栽培又は自生しているコンフリーを摂食することによる健康被害が生じる可能性も否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂食することのリスクについて注意喚起するなど適切なリスク管理措置を講じるべきであると考えられます。

さらに、コンフリー以外のピロリジジナルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量又は長期的に摂取する実態はないものと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推測されますが、引き続き摂取実態及びピロリジジナルカロイド含量等の関連情報の収集に努め、それらによって得られた知見に基づき適宜食品健康影響評価を行っていくことが適切であると考えられます。

なお、厚生労働省においては、食品健康影響評価の結果の通知を踏まえ、6月18日に地方自治体、関係業者等に対して、コンフリー及びこれを含む食品については食品衛生法第6条第2号に該当するものと判断され、販売等の禁止の対策が講じられました。

詳細については厚生労働省のホームページ  
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/06/tp0614-2.html>)をご参照ください。

(参考)

1. シンフィツム (いわゆるコンフリー、学名: *Symphytum* spp.)

ヒレハリソウともいいます。ムラサキ科ヒレハリソウ属の多年生草本で、コーカサスを原産地とし、ヨーロッパから西アジアに分布します。草丈は60~90cmで、直立し、全身に粗毛が生え、葉は卵形から長卵形。初夏から夏にかけて花茎を伸ばして釣鐘上の白~薄紫色の花を咲かせます。

今回、厚生労働省から評価を求められたコンフリーは、コンフリー属 (*Symphytum* spp.) 全般であり、主な種として、通常のコンフリー (*S. officinale*)、プリックリーコンフリー (*S. asperum*)、ロシアンコンフリー (*S. x uplandicum*) などがあります。

2. 海外では、次のような対策が講じられています。

カナダ: コンフリーを含む食品は原則としてその販売が禁止されています。

消費者に対して、コンフリー又はこれを含む食品を使用しないように勧告しています。

豪州・ニュージーランド:

コンフリー等に含まれるピロリジジナルカロイドについて暫定的耐容摂取量 ( $1\mu\text{g}/\text{kgbw.}/\text{day}$ ) を設定するとともに、コンフリーを食用に添加することや食用に供することを禁止しています。

米 国: 米国食品医薬品局 (FDA) から関係業界に対し、コンフリー等を含む栄養補助食品の自主回収等を勧告しています。

ドイツ: ハーブサプリメントからのピロリジジナルカロイド及びN-オキシド体の最大許容摂取量を  $0.1\mu\text{g}/\text{日}$  と定め、1年間に6週間までであれば、1日  $1\mu\text{g}$  までの摂取は許容されるとしています。

Q．アカネ色素に係る評価についてわかりやすく説明してください。

A．厚生労働大臣から平成 16 年 6 月 18 日付けで評価を依頼されたアカネ色素に係る食品健康影響評価について、7 月 2 日に開催された第 52 回食品安全委員会において審議を行ない、以下のとおり食品健康影響評価の結果を取りまとめ、厚生労働大臣に通知しました。

「腎臓以外の臓器の所見等について、今後とも情報収集が必要であるが、提出された資料からは、遺伝毒性及び腎臓への発がん性が認められるため、アカネ色素について ADI を設定できない。」

すなわち、アカネ色素について安全に摂取できる量を示せないという結果です。

詳細については、食品安全委員会ホームページ

(<http://www.fsc.go.jp/hyouka/maddercolor.pdf>)をご参照ください。

なお、厚生労働省においては、食品健康影響評価の結果の通知を受け、薬事・食品衛生審議会の意見を踏まえ、食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律（平成 15 年）附則第 2 条の 2 第 1 項に基づき、7 月 9 日にも、既存添加物名簿からアカネ色素を削除し、当該食品添加物及びこれを含む食品の製造・販売・輸入等を禁止することを予定しています。

詳細については、厚生労働省ホームページ

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/040705/index.html>)  
をご参照ください。

## 【BSE関係】

Q.牛の腸全体の安全性について教えてください。

A.これまでの知見として、BSE発症牛の各組織をマウスや牛に接種した試験や、各組織の異常プリオンたん白質の蓄積を検出する試験などの結果から、回腸遠位部には感染性や異常プリオンたん白質が認められたものの、それ以外の腸(十二指腸、空腸、遠位部以外の回腸、盲腸、大腸)や、食道及び胃(第1胃から第4胃)において感染性又は異常プリオンたん白質は認められていません。

現在、日本では、牛の回腸(盲腸との接合部から2m)については、頭部(舌及び頬肉を除く)及びせき髄とともに、と畜場で除去・廃棄されています。

なお、本年5月に開催された国際獣疫事務局(OIE)の総会において、BSEに係る牛の特定危険部位について、従来の6ヶ月齢を超える牛の回腸遠位部から全月齢の牛の腸全体に変更することが決定されました。しかしながら、この決定に関し、科学的な根拠として回腸遠位部以外の腸に感染性が認められたというような新しい知見が示されたわけではなく、厚生労働省は、現時点で規制を見直すことは考えていないとしております。

## (参考)

Opinion on TSE Infectivity Distribution in Ruminant Tissue (State of Knowledge, December 2001), Adopted by the Scientific Steering Committee at Its Meeting of 10-11 January 2002.

平成14年度厚生労働科学研究費補助金 肝炎等克服緊急対策研究事業(牛海綿状脳症研究分野) 総括報告書 「7.異常型プリオンタンパク質の生化学的検出 - 我が国5頭目のBSE陽性牛の異常型プリオンの組織分布 - 」

## 【リスク管理一般関係】

Q . 不衛生な原材料を使用したとされる韓国産餃子についての対応について教えてください。

A . 韓国産餃子の問題については、厚生労働省から次のように説明がなされているところです。

6月8日に、韓国において廃棄用又は腐敗した大根が含まれる材料を使用したとされる餃子が流通し、一部が対日輸出されたとの報道がなされたことを受け、韓国産餃子の輸入手続を一時保留するなど、厚生労働省がその対応にあたりました。

6月10日までに韓国政府が公表した、廃棄用大根が含まれる材料を購入・使用した韓国の12餃子製造者のうち、1製造者（チョニル食品製造）が日本に餃子を輸出していたことが判明していますが、当該製造者から輸入した日本の2事業者の製品には、いずれも大根は使用されていなかったことが、日本及び韓国政府の調査で確認されています。

また、平成15年1月以降、韓国から輸入されたその他の餃子を調査した結果、韓国において問題とされている餃子が日本に輸出されていた事例はなく、韓国政府の調査結果においても不良な材料を使用した餃子が日本に輸出されていた事例はありませんでした。

なお、韓国政府が公表した12餃子製造者の餃子の輸入については、原材料に大根が使用されていた場合には、輸入手続を保留するよう、厚生労働省から検疫所に指示が出ているところです。

今回の情報を含め、食品の安全性についての総合的な情報は、厚生労働省のホームページから入手できますのでご参照ください。

( <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html> )