

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

その他—その他

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、2012年の年次報告書を発行

公表日:2013年10月2日 情報源:ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

<http://www.bf.bund.de/cm/364/bf-annual-report-2012.pdf>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は10月2日、2012年の年次報告書(88ページ、独語及び英語の併記)を発行した。概要は以下のとおり。

2012年はBfR設立10周年。本年次報告書は、この節目の年を振り返り、BfR長官へのインタビューを掲載している。

1. BfRについての短い紹介
2. 序文
3. BfRの業務・組織など
4. 主要なテーマ

4-1. BfRの10年

BfR長官へのインタビュー

Q:この10年間での最も有意義な進展は何か?

A:BfRは設立以来、生物学的安全性と共に食品及び化学物質の安全性の専門知識を拡大してきた。ここ数年で、リスクコミュニケーション、製品の安全性及び動物福祉などの新たな課題が加わった。これらに対応する部門を立ち上げたことは、BfRが科学に基づく独立したリスク評価において消費者の健康保護という課題に立ち向かいつつ、矛盾なくパイオニア的役割を担うという目標を追求しているということを示している。BfRが行う評価は、その高い透明性のためにわかりやすく理解しやすい。

Q:BfRが誇る独立性はどのように保証されているのか?

A:BfRのリスク評価及びその他の全ての公的作業は、公正中立な運営及び汚職などの腐敗防止に関する規則の遵守が義務付けられているBfRの職員に限定されている。

BfRは、全ての利害関係者との意見交換を明確に求めている。昨年、10周年を機に「科学の独立性はいかにして可能か?」と題する欧州の利害関係者会議を開催した。BfRのような機関は、こうした取組を通してのみ技量及び透明性を評価され得る。

4-2. 冷凍イチゴが原因のノロウイルス集団食中毒

2012年秋に発生した当該集団食中毒では、およそ11,000人の児童生徒が激しい嘔吐及び下痢を訴え、そのうち38人が入院した。BfRは、2012年9月末に最初の患者が報告されると対策チームが連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)に設置され、汚染地域となった連邦州の代表らと共にBfRもそこに加わった。当該対策チームの課題は、この集団食中毒を食品の側から調査し、患者の発生を防ぐことであった。それ以外に、BfRは考えられる非感染性原因に関する意見書を公表した。それにより、調査を行う研究所に対し、食品中の特定の病原体の検出手法の選択及び調査結果の分析を支援した。

4-3. 食品中のミネラルオイル

数年前に食品中のミネラルオイルが初めて検出されたときは、主として、再生紙から作られたカートンに入ったパスタ又はシリアル製品などのドライフードからであった。2012年の年末にアドベントカレンダー(訳注:子供用のクリスマスカレンダー。12月1日から24日まで毎日1つ24個の窓が付いており、窓を開けると、中にチョコレート製の人形やおまけが入っている)のチョコレート製の人形からミネラルオイルが検出された。

ミネラルオイルが食品中に存在することが知られるようになって以来、BfRはこの分野の新しい科学的知見及び技術発展の綿密なモニタリングを行っている。

BfRは、ミネラルオイル残留の調査で得られた経験及び評価に基づき、食品中のミネラルオイル濃度の最大限の低減を求めている。

5. 各部門の報告

5-1. リスクコミュニケーション

1)BfRのリスクコミュニケーション部門は以下の4つの部署から成る。

- ・情報公開クリアリング、欧州食品安全機関(EFSA)のフォーカルポイント及び委員会
- ・リスクリサーチ、理解・認識、早期検出及び影響評価
- ・報道及び広報
- ・科学イベント担当

2)リスクコミュニケーションを経て変化した消費者行動:常に望ましい変化か?

・考えられる健康影響から消費者を保護するために的確な情報提供は必要であるが、一方でリスクコミュニケーションは好ましくない消費者行動を誘導してはならない。例えば、ある野菜のカドミウム濃度が短期間で増大したという情報は、野菜の摂取の有意な低減につながるかとの問題が提起される。野菜摂取の行き過ぎた低減は、カドミウムに汚染された野菜を短期間摂取してしまった場合よりも、栄養面での不利益が大きくなる。

・2011年1月、政府が鶏卵中に高濃度ダイオキシンを検出した。リスクコミュニケーションでは鶏卵中のダイオキシンのみに言及したのにも拘わらず、調査対象者のほぼ16%が、鶏肉の摂取も減らした。

3)ナノテクノロジーに対するドイツにおける意識はどう変化しているか?

・全般的に、ナノテクノロジーに対する批判的な意識が傾向としてみられる。ナノテクノロジーに対して「良い」又は「非常に良い」と感じている人の割合は、2007年以降、パーセンテージで10ポイント低下した。

・ナノテクノロジーを受容できるとする割合は、調査対象の全ての製品で低下した。ナノテクノロジーの使用を受容できるとする割合は、食品よりも医療及び環境関連製品で高い。

・2012年を例にとると、調査対象者の約76%が、損傷した歯のエナメル質の治療へのナノテクノロジーの使用に賛成であった(2007年は80%)。一方で、ビタミンによる食品強化へのナノテクノロジーの使用に賛成する人の割合は、2007年は51%であったのに対し、2012年にはわずか21%であった。

5-2. 生物学的安全性

1)BfRの生物学的安全性部門は、以下の6つの部署からなる。

- ・微生物毒性
- ・食品衛生及び安全性のコンセプト
- ・疫学及び人獣共通感染症
- ・集団食中毒の予防及び調査
- ・診断法、遺伝子学及び病原体の特徴づけ
- ・薬剤耐性及び耐性決定因子

2)非加熱喫食用(RTE)食品でのリステリア発生

BfRは、「食品を介したリステリア感染予防」と題するリーフレットを発行した。

当該リーフレット(ドイツ語、4ページ)は以下のURLから入手可能。

http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelbedingten_infektionen_mit_listerien.pdf

3)サルモネラ属菌:管理プログラムによる疾病予防

5-3. 食品安全

1)BfRの食品安全部門は以下の3つの部署から成る。

- ・影響に基づく分析論及びトキシコキネティクス
- ・食品毒性学
- ・栄養リスク、アレルギー及び新食品

2)食品中の3-MCPD 脂肪酸エステル

・2012年、BfRはパルマ大学が行った遊離3-MCPDと3-MCPD脂肪酸エステルの作用に関する調査研究結果に基づき、3-MCPD脂肪酸エステルの最新の意見書を公表した。BfRは、以前に導き出した3-MCPDの耐容一日摂取量(TDI)、2mg/kg体重/日を、3-MCPD脂肪酸エステルの摂取にも適用することは引き続き正しいと考える。

・現時点で、特定の消費者群が当該TDIに達した又は超過したかについては、十分なデータがないことから詳細な推定は不可能である。

・食品中の3-MCPD脂肪酸エステルの公式データに基づき、BfRが様々な消費者群での当該物質の推定摂取量を更新できるのは、2015年以降となる見込みである。

5-4. 化学物質の安全性

1)BfRの化学物質の安全性部門は、以下の5つの部署からなる。

- ・評価の運営及び総合的な評価
- ・農薬及び殺生物剤の毒性学
- ・認可に関する安全性
- ・化学物質の毒性学
- ・農薬及び殺生物剤の残留評価

2)2012年、欧州化学品規制(REACH)のもとで化学物質の評価がスタートした。BfRが評価を行った化学物質は、ビスフェノールA、テトラフルオロプロペン、N-1-ナフチラミン、n-ヘキサン及びジエタノラミンである。

○関連情報(国内)

・食品安全委員会10年の歩み(2013年7月)

http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_10nen_ayumi_2507.pdf

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscis/>) をご覧ください。