

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○微生物・プリオン・自然毒—その他

#### レドミートと加工肉に関する国際がん研究機関(IARC)の発表に対する各国機関等の反応について

国際がん研究機関(IARC)は10月26日、レドミート(牛肉、豚肉、羊肉など哺乳動物の食肉)の摂取を「ヒトに対しておそらく発がん性がある」(グループ 2A)に、加工肉の摂取を「ヒトに対して発がん性がある」(グループ 1)に分類したと公表した。なお、詳細な評価書は、今後、IARC モノグラフ 114 巻として公表される。

##### (1) 世界保健機関(WHO)(10月29日)

IARC は、WHO 傘下で独立して機能する機関として、50 年前に設立された。WHO は常設の専門部会で食事と疾病の関係を定期的に評価しており、2016 年の早い時期に今回の公表について健康な食事という包括的な観点から協議する予定である。

<http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2015/processed-meat-cancer/en/>

##### (2) フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)(10月26日)

ANSES は、バランスの取れた食事をすることによって肉の摂取は多くても1週間に500gに制限し、様々な動物性タンパク源(卵、肉、魚)、様々な種類の肉を摂取するよう現在も推奨している。がんは複雑な疾患で、ある特定の食品の摂取によるリスクについては、特に栄養学的側面からその食品の便益とのバランスを考慮しなくてはならない。

<https://www.anses.fr/fr/content/viandes-rouges-viandes-transform%C3%A9es-et-cancers-point-sur-la-nouvelle-classification-du-circ>

##### (3) アイルランド食品安全庁(FSAI) Q&A を発表(10月26日)

Q: レドミートは全て避けるべきか?

A: その必要はない。赤身肉(lean meat)の適量摂取は、健康的な食事において大事である。

Q: 適量とは?

A: 1日に必要なレドミートの量の目安は、体の大きさによって異なる。おおよそ手のひらと同じ大きさの分量である(平均で約100g)。

<https://www.fsai.ie/content.aspx?id=14285>

##### (4) 英国国民保健サービス(NHS)Q&A を発表(10月27日)

Q: 当該報告書をメディアはどのように受け止めたか?

A: 英国のメディアの報道内容は様々であった。一部は、加工肉が発がん性リスクのグループ 1 に分類されたことで、加工肉は同じカテゴリーに含まれる他の物質と同等に危険であると推測する落とし穴に落ちた。その結果、The Daily Express の見出しは、「加工肉は喫煙と同様に有害である」となった。もちろん、これは真実ではない。

ベーコンサンドイッチ 1 個は、兵器用プルトニウム(注: IARC は、プルトニウムをグループ 1 (ヒトに対して発がん性がある)に分類している。)へのばく露ほど危険ではない。また、1日に20本の喫煙は、ハムロールサンド 1 個を食べるよりも健康上はるかに危険である。

英国保健省(DH)は、一日に90g超を摂取している人は、70gまで低減するよう助言している。

<http://www.nhs.uk/news/2015/10October/Pages/Processed-meat-causes-cancer-warns-official-report.aspx>

(5) スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)(10月26日)

当該研究報告書の手法は、既存の科学文献及び公表論文を評価する学際研究によるものである。リスクを明確化する科学的試験は行っていない。「モノグラフ」はハザードを特定するための一つのプログラムであり、リスクを評価するものではない。これは、作用物質への実際のばく露とその発がん性の関連性が考慮されていないことを意味する。実際のリスクを評価することが必要であることから、欧州連合(EU)のリスク評価機関である欧州食品安全機関(EFSA)などからの報告書が待たれる。

また AECOSAN は、変化に富み、適量でバランスの取れた食事の便益に留意することを勧める。果実、野菜、オリーブオイル、豆類、魚などに富み、適量の肉を摂る地中海料理などの便益は、科学的に証明されており、スペインの栄養勧告はこれらに基づいている。

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas\\_prensa/AECOSAN\\_carne.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/AECOSAN_carne.shtml)

(6) ドイツ連邦食糧農業省(BMEL) 農業大臣のコメント(10月27日)

「ソーセージを摂取しても心配はない。食肉がアスベスト又はタバコと同じ分類にされたことで、市民は誤った懸念を抱くが、例えば、日光は体に良いが、浴びすぎると有害であると考えてほしい。我々は、バランスの良い食事が健康的な生活の基本であることを知っている。全ては量による。昔は、バランスの良い食事を取ることが現代ほど容易ではなかった。バランスの良い食事には質が伴う。そのために情報がある。」

<http://www.bmel.de/SharedDocs/Interviews/O-Toene/15-10-27-BM-Statement-IARC-Fleisch.html>

(7) その他

その他、報告書の全文が公表されていないので妥当性を検討できないなど、多くの報道がなされている。また、食肉製品の摂取に関しては、ドイツは年間 60.3kg(165g/日)(2013年)との報道があった。

(参考情報)

2013年国民健康・栄養調査より、日本人のレッドミート・加工肉摂取量は一日あたり 63g(レッドミート 50g、加工肉 13g)

<http://www.ncc.go.jp/jp/information/20151029.html>

○関連情報(国内)

・食品安全委員会「red meat」と加工肉に関する IARC の発表について(10月27日)

食品安全委員会 Facebook やブログで当発表についての見解を発信しています。

<https://www.facebook.com/cao.fscj>

・国立がん研究センター(10月29日)

今回の結果を踏まえて今後どのように公衆衛生上の目標を定めるかは、各国の赤肉などの摂取状況とその摂取量範囲でのリスクの大きさに基づいた“リスク評価”、さらには、がんや他の疾患への影響などを踏まえて行われるべきものです。～2013年の国民健康・栄養調査によると日本人の赤肉・加工肉の摂取量は一日あたり 63g(うち、赤肉は 50g、加工肉は 13g)～大腸がんの発生に関して、日本人の平均的な摂取の範囲であれば赤肉や加工肉がリスクに与える影響はないか、あっても小さいと言えます。

<http://www.ncc.go.jp/jp/information/20151029.html>

・農林水産省 IARC によるレッドミート及び加工肉の発がん性分類評価について(11月6日)

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/priority/hazard\\_chem/wadai.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem/wadai.html)

※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/fsciis/>) をご覧下さい