

IARC の発表に対する各国政府機関のコメント

○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>

○アイルランド食品安全庁(FSAI) Q&A を発表(10月26日)

Q: レッ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日に必要なレッ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>

○スペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN) (10月26日)

IARC の報告書の手法は、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