

食品安全

食品安全委員会 季刊誌



特集●食の安全最前線

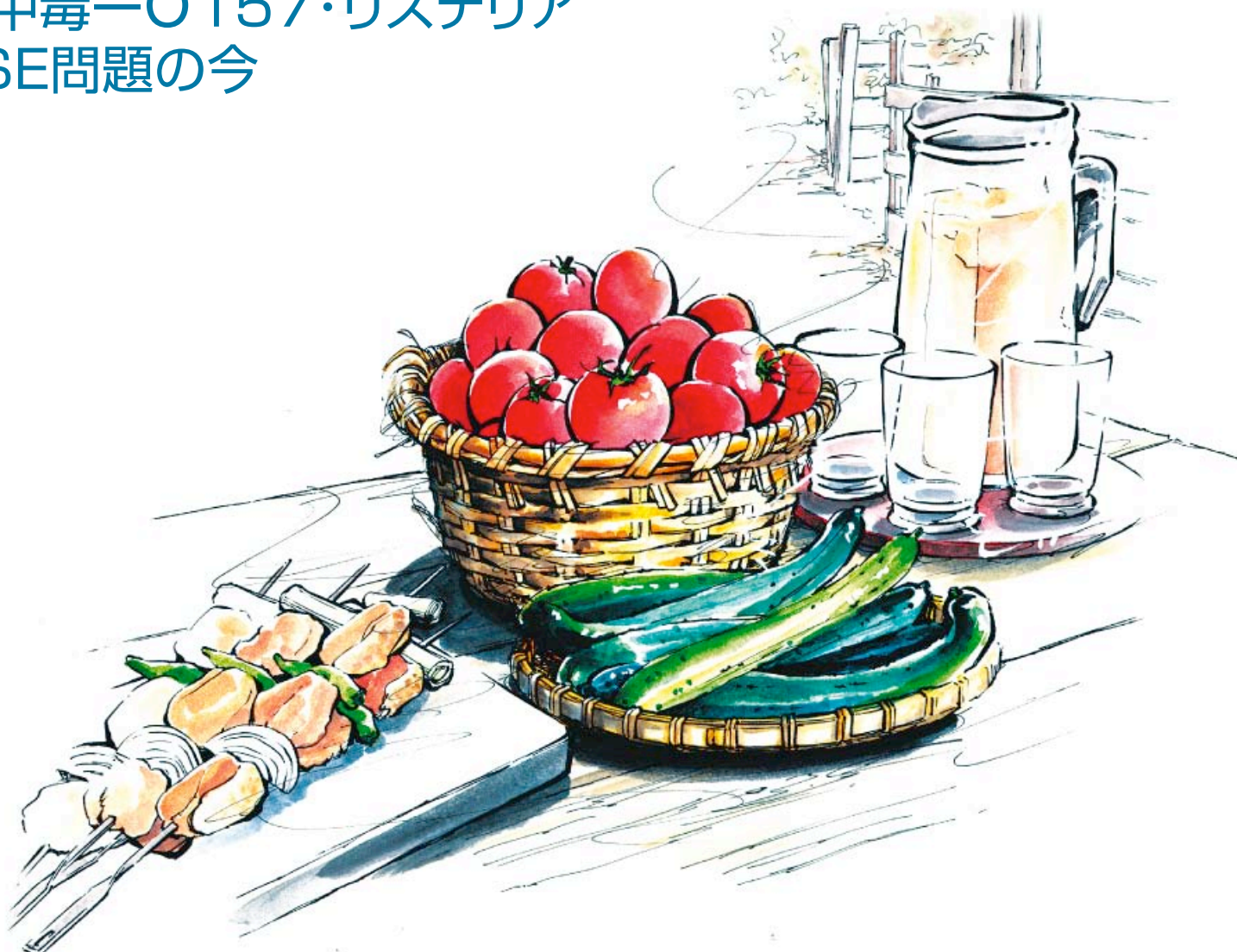
リスク分析とは？

大臣を迎えて

『食品安全委員会、二年目に向けて』

トピックス

食中毒—O157・リステリア
BSE問題の今



食の安全を守る食品安全委員会の取組に、皆様の積極的なご参加をお待ちします。

内閣府食品安全委員会 委員長
寺田 雅昭

食は、すべての国民にとって一日も欠かすことのできない生活の基本要素であり、健康の重要な柱です。また、食のグローバル化の進展、腸管出血性大腸菌O157や異常プリオンたん白質などの新たな危害要因の出現、遺伝子組換えなどの新たな技術の開発や分析技術の向上など、食生活を取り巻く状況も大きく変化しました。

こうした時代の変化に的確に対応するために、平成15年7月、食品安全基本法が施行され、内閣府に食品安全委員会が設置されました。

食品安全委員会の最も重要な役割には、食品の健康に対する影響を科学的な立場から評価する「リスク評価」があります。また、その評価をもとに消費者や食品関連事業者などと情報や意見を

交換する「リスクコミュニケーションの実施」、そして「緊急の事態への対応」なども食品安全委員会の役割です。

この一年間、「リスク評価」では、リスクを管理する機関である厚生労働省、農林水産省から要請のあった293品目のうち、88品目の結果を通知しました。また「リスクコミュニケーション」の推進のため、関係行政機関と連携しながら、全国各地で消費者などを対象に意見交換会を実施しました。さらに食の安全についての国内外の情報を収集する体制をつくり、緊急時対応基本指針などの策定にも取り組んできたところです。

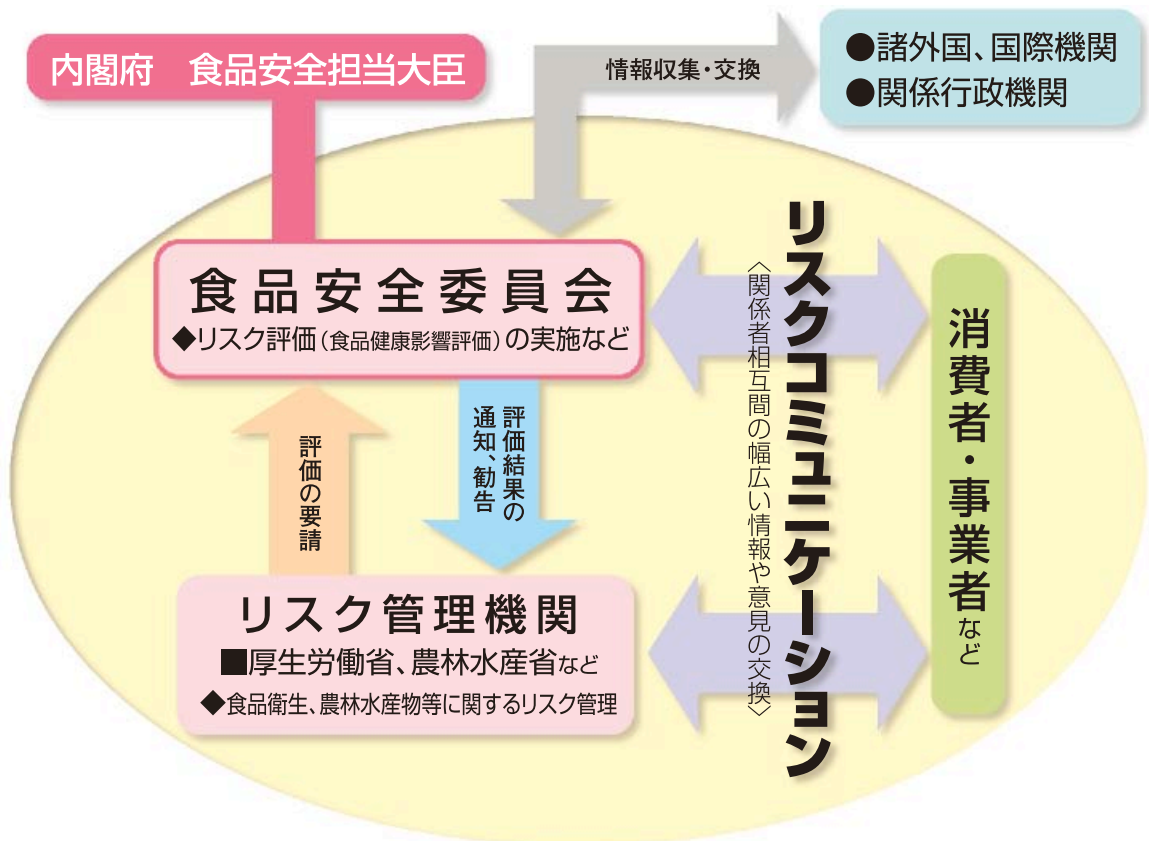
こうした活動の基本として、私たちが大切にしていることは、まず、食品安全委員会に対して国民の皆様からの「信頼」を得ることです。なぜなら消費者が食

品に求めている「安心」は、「安全」という科学的知見と、それを発信する私たちへの「信頼」から生まれると思うからです。

委員会は予断を持たずにプロセスを大事にして議論を進め、それを公開して皆様に見てもらった上で結論を出します。また、その結論に私たちは責任を持ちます。

発足二年目を迎え、より多くの皆様に「信頼」され、また食の安全を積極的に考えていただけるよう、現行のホームページでの情報公開に加えて、食品安全委員会の季刊誌を発刊することといたしました。この季刊誌が委員会と国民の皆様との有意義な架け橋になることを願い、発刊のごあいさつとさせていただきます。

■食品安全委員会の役割と食品安全行政



国民の期待と信頼に応え、 食の安全のさらなる推進を。



小野清子
食品安全担当大臣

科学的で中立公正なリスク評価を まっとうできた一年

寺田委員長:食品安全委員会は昨年今日、7月1日に第一回目の会合を行いまして以来、16ある専門調査会のはべ115回、この食品安全委員会は50回を数えております。本日は小野大臣をはじめ、ご出席の皆さんとともにこの一年間を振り返りつつ、二年目に向けての今後の方向性などについて意見を交換したいと考えております。

寺田委員長



小野大臣:食品安全委員会の役割としては、食品健康影響評価いわゆるリスク評価と、一般消費者を含めた関係者間の意見の交換、つまりリスクコミュニケーションがあるかと思えます。食品健康影響評価につきましては、科学に基づいて中立公正な当委員会の見解を出すということが主要業務でございまして、その評価に基づき、厚生労働省、農林水産省などのリスク管理機関で措置がとられているわけですから、非常に重要なものであると認識いたしております。この一年の活動については7名の委員また関係各位のご努力に

平成16年7月1日(木)、食品安全委員会が発足してちょうど一年となる節目の日、第51回食品安全委員会会合の冒頭で、この一年を振り返りつつ二年目の方向を探るというテーマで、小野清子食品安全担当大臣を迎えて、意見交換が行われました。これからの委員会の具体的な方向性や課題が見えた発言の数々、その主な内容をご紹介します。

食品安全担当大臣として心から敬意と感謝を申し上げる次第でございます。また、この一年間では、昨年アメリカでも発生いたしましたBSEの問題と、それから山口、京都などで発生しました鳥インフルエンザの問題、風評被害などへの対応も非常に印象に残っております。対応の仕方というものの難しさと大切さを改めて認識させられたという思いですね。

寺田委員長:食品安全委員会は昨日現在まで293品目の評価依頼を受けましてそのうち88品目について評価結果を既に通知しております。地味ではありますが科学に基づく中立公正な評価がこの委員会の根本でございます。また大臣がおっしゃいました高病原性鳥インフルエンザ問題については、動物用医薬品専門調査会におきまして、そのワクチンの安全性について審議をいたしました。

国民の関心に迅速に答える 審議を徹底

三森座長:その件では、動物用医薬品専門調査会でも迅速に評価をして対応しなければいけないという使命がございまして、かなり時間を急ぎつつもきっちりした評価をしたわけです。特にこのワクチンは不活化ワクチンというものであって、それを投与された接種鶏や鶏卵を食べることに問題はなく、その議

論は早く終わったのですが、重要なことは、このワクチンには発症は抑えることはできても、感染は必ずしも

100%防御できるものではないという問題があったわけです。そういう理由から、使うとしても、もうこれ以上早期の摘発とか淘汰とか、根絶を図ることが困難な場合のみ使用していただくのがよろしいというコメントを付記して、この専門調査会の評価としました。この調査会におきましては、国民の皆様の安全のためにということで非常に早く審議が進んだということは、各専門委員のご協力に感謝しているところです。

寺田委員長:BSEの問題は、プリオン専門調査会で審議を重ねられましたか…。

金子座長代理:プリオン専門調査会では11回の会合を開催し、BSEなどのプリオンに関する危険性と食品健康影響評価、また牛せき柱を含む部分等に関する調査、豚由来たん白質に関する調査等を行ってきました。また、私たちはそれ以外にも、日本のBSE問題全般についての議論が重要であるという点から、国内外の専門家を招いての、BSE及び人への感染リスクについての考え方やデータ収集等、それから今の日本におけるBSE感染の可能性の実態、それからいわゆる全頭検査など国内措置の実効性に関する検討も行っております。最終的にはそれらの評価に基づ

三森座長



金子座長代理



いて、我が国におけるBSEに由来する変異型クロイツフェルト・ヤコブ病に関する調査、それも極力、定量的に評価していく

ということを目指しております。こういった中でも特に国民の皆様の高関心の問題に答えていくことが我々の責務であると認識しておりますし、BSEの問題に関しては、この点、今後、米国の問題等を含めて検討していきたいと考えております。

わかりやすい情報提供のあり方に、試行錯誤の努力。

寺田委員長:鳥インフルエンザの問題では、鶏肉・鶏卵の安全性に関する広報にも力を入れました。その中心となられた見上委員、どのような感想を?

見上委員:本年1月、山口県で国内1例目の高病原性鳥インフルエンザが発生し、当委員会では厚労省、農水省から直ちに報告を受けるとともにウイルス専門調査会の座長も交え科学的に論議を行ってまいりました。この発生は79年ぶりでしたが、それなりに準備を行っておりましたので、対応も早くできました。国民への広報につきましては、ホームページ上にQ&A、それから鶏肉・鶏卵の安全性についての考え方を掲載するほか、マスメディアの関係者との懇談、また、各種講演会などを行うとともに、テレビにも出演しまして鶏肉・鶏卵の安全性を訴えてまいりました。安全性の考え方については、イラスト入りのものを作成するなど、難しい科学的な情報をいかにわかりやすく国民に伝えるかということに努力してきたつもりです。

寺田委員長:そのような委員会の情報提供のあり方についても、一年間の反省も含めて考えていかなくてはいけないと思っております。

小野大臣:情報提供、それも適時、適切に、そしてわかりやすく行うことが大事なんですね。国民の間に不安が広がらないうちにきちんとしたことを説明し、そして早い手を打つという、これが何よりも重要ですが、その時、常に視線を一般の消費者のところにおいて事が運ばれていかなければ、と考えております。専門的・科学的であればあるほど、時にはわかりにくい点もありますが、そこをどういう言葉で、どういう説明をすればいいのか、それができたとき初めて、リスクコミュニケーションというのがうまくいくと思うんです。たとえば、先ほど見上委員のお話にもあったように、イラストで見れば理解が早まるとか、いろんな意味合いで情報提供をわかりやすいものに持っていただけたらありがたいですね。

独立したリスク評価機関としての姿を伝えることも課題

中村委員:この一年間でひとつ、私が辛かったのは、食品安全委員会の姿が消費者によく見えないといわれることです。何でだろうか、と考えると、一つには評価と管理という区別が明確になっていないということです。消費者はどうしても管理行政の方へ関心を持つことが多い。食品表示の問題などそうですね。それは実は管理部門の仕事である。こっちは科学的な評価をするところである。これがきちんと伝わっていないと、私たちの提供する情報が、消費者の方に欲求不満的な印象を与えてしまうわけです。この点は今後の課題だと思います。

寺田委員長:リスク評価とリスク管理の区別ですね。経済または貿易上の問題はリスク管理側の問題ですが、それが消費者の中でごちゃごちゃになっているような感があります。

寺尾委員長代理:意見交換会などに出るとリスク管理についての質問も受けることが多いですね。その時、評価と管理の区別についての説明が下手だったのかもかもしれないと反省



左から:坂本委員、中村委員、見上委員

しております。ただ、二年目もその区別をわかりやすく説明をしていくのか。それともその時々の特定的話題を中心にして、意見交換をしていくのか、そういうところも方策を考えていくべきではないかという気がしています。

寺田委員長:リスク評価のあり方については、科学的に中立公正の立場でと、はっきりしています。リスクコミュニケーションには議論が尽きないところですので、今後も議論を続けたいと思います。最後に大臣から、今日の総括を。

小野大臣:情報提供については、議論の過程は専門用語等を用いて専門分野の話として緻密に行っていたと、しかし生まれた結論については、国民の皆様にとどのようわかりやすく伝えていくかということを考えていただく、ということでの二年目を進めていただければと思います。また、国民全体にうまく伝えて行くためには、何か問題提起があった時は、この委員会を地方に場を移して行うことなどもありうるのではないのでしょうか。

最後になりましたが、皆様には、国民の期待と信頼に応え食品安全行政の推進にさらなるご貢献をいただきますように、お願いを申し上げます。

出席者

- ◇小野清子:食品安全担当大臣
- ◇寺田雅昭:食品安全委員会委員長
- ◇寺尾允男:食品安全委員会委員長代理
- ◇小泉直子:食品安全委員会委員
- ◇見上 彪:食品安全委員会委員
- ◇坂本元子:食品安全委員会委員
- ◇中村靖彦:食品安全委員会委員
- ◇本間清一:食品安全委員会委員
- ◇三森国敏:動物用医薬品専門調査会座長
- ◇金子清俊:プリオン専門調査会座長代理

左から:本間委員、寺尾委員長代理、小泉委員



食の安全に「絶対」はない、と考える。 それが「リスク分析」の基本です。

リスク。単に危険や恐れを意味するものではありません。

不都合が発生する確率(頻度)や、その被害の深刻さの程度も含んだ概念です。

食品のリスクと言われると「そんな怖い食べ物はいらぬ」と思う方も多いでしょう。

しかし、どんな食品もリスクを併せ持っているのも事実です。

リスクの科学的評価から行政的な管理や施策、さらには社会的な情報の共有を含めたものを「リスク分析」と呼んでいます。単にリスクを調べることだけではありません。

■リスク分析は、3つの要素からなる科学的手法です。

栄養豊かな食品でも、摂り方や量が適切でなければ健康に悪い場合があります。また、時には食品に有害な病原菌や化学物質などが含まれている可能性もあります。これらが健康におよぼす悪影響の確率とその深刻さの程度を「リスク」と呼びます。毒性の低いものでも、摂り方や量が度をすぎればリスクは大きくなりますし、毒性の高いものでも、体に入る量がきわめて少なければ、リスクは小さいといえるわけです。

リスク分析の第一番目の要素は、その食品を食べることによってどんな危害が生じるのか、またどの程度食べると危険なのかということを経験的に明らかにする「リスク評価」です。

第二番目の要素としては、リスク評価の結果を基にリスクを極力小さくするための行政的な対策を講じる「リスク管理」があります。その際、個々のリスクに対する人々の心配の程度や、対応のための費用と効果の関係、本来その食品がもたらすはずの健康への恩恵、さらには社会に与える影響などを考慮しながら、透明性をもって行政的対応を行います。そして三番目の要素が、リスク評価の結果やリスク管理の手法について情報を共有しつつ、消費者や事業者、行政機関などがそれぞれの立場から意見を交換する「リスクコミュニケーション」の実施です。

この3つの要素から成り立っているリスク分析の手法は、事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にとどめるために役立つことから、コーデックス委員会(※FAO/WHO合同食品規格委員会)が世界各国に導入を勧めるなど、世界共通の考え方になっています。我が国でも、平成15年7月に食品安全基本法が施行され、リスク分析手法が導入されました。つまり「食の安全について科学・行政・社会が一体となって考え、国民の健康への悪影響を防いでいこうという仕組み」、それがリスク分析だと言えるのです。

※FAO:国連食糧農業機関/WHO:世界保健機関



『絶対安全』という評価がないのはなぜ？

「この食品は、絶対安全です」と評価できれば、消費者は一番安心でしょう。

しかし「何でも食べ過ぎれば体に悪い」ということも事実です。食の科学には、まだ不明確な部分もあります。

不明確な部分を明らかにするとともに、最新の科学的知見に基づいて、どのようなリスクがあるか、また、そのリスクの大きさはどの程度なのかを評価します。リスクは、確率的な要素を含むため「絶対安全」という評価はありません。

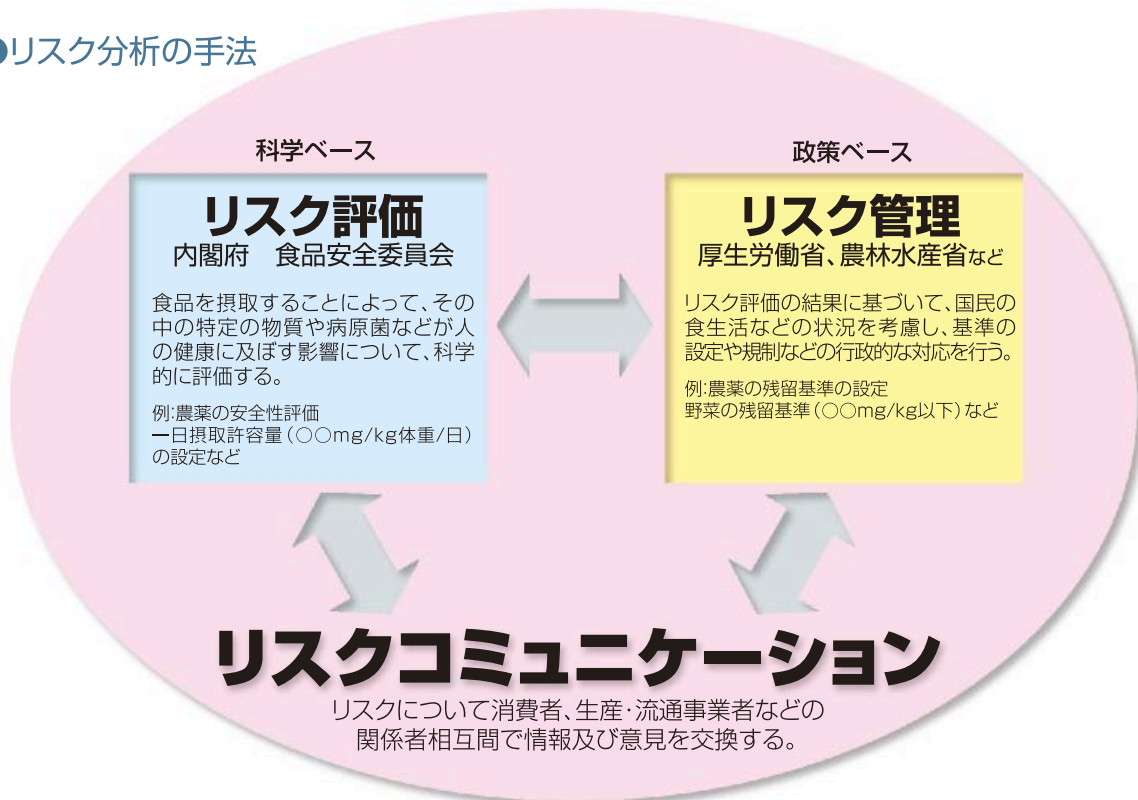


■中立で透明性のある「リスク評価」が重要です。

下の図は、野菜の残留農薬を例に「リスク分析」手法の構成を表したものです。このような「リスク分析」の中で特に重要なことは、リスク評価の専門性・中立性・透明性です。これはリスク分析において、国民の健康の保護が、行政や関連事業者の事情等よりも最優先されることを前提としているからです。こうした理由から食品安全委員会は、リスク管理を行う各省庁から独立した形で、内閣府の中に設置されています。



●リスク分析の手法



用語の解説

【一日摂取許容量 (ADI)】

ある物質について、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題が生じないとされる一日当たりの摂取量で、体重1kg当たりの物質質量で示されます。この値はさまざまな動物実験の結果をもとに求められており、食品添加物、農薬などの摂取の許容値として使用されています。

夏場は食中毒の多い季節。 あなたの予防対策は充分ですか？

食中毒を未然に防ぐには、その原因を国民一人ひとりがよく知り、全員で適切な対策を実施することが必要です。日本は世界でも、食中毒の報告例が少ない国の一つですが、平成15年の食中毒は、患者数29,341名、死者6名^{*}となっています。

また平成8年には、我が国は腸管出血性大腸菌O157:H7による大規模な食中毒も経験しています。このような状況を考えて食品安全委員会では、国民の皆様にはぜひ知っておいていただきたい、食中毒の予防に役立つ情報を順次お知らせしていきます。

^{*}O157:1名／ふぐ等の動物性自然毒:3名／きのこなどの植物性自然毒:2名

▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

1.腸管出血性大腸菌O157:H7食中毒について

【特徴】

O157:H7の血清型の大腸菌による食中毒です。赤痢菌の毒素と似た毒素が原因となります。この菌は、動物の腸管内に生息し、ふん尿を介して、食品、飲料水を汚染します。少量の菌でも発病することがあります。



腸管出血性大腸菌O157:H7
(撮影:独立行政法人食品総合研究所)

【症状】

感染すると、1～10日間の潜伏期間を経て、インフルエンザのような症状のあと、激しい腹痛と出血を伴う水様性の下痢などを発症します。重症化すると死亡する場合があります。

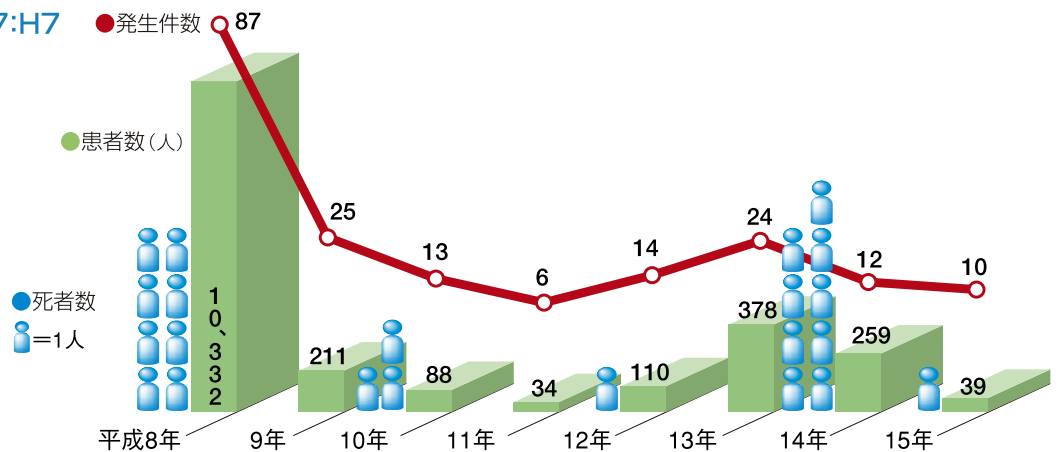
【食中毒発生状況】

1982年(昭和57)に、米国でのハンバーガーによる集団食中毒事件で、患者のふん便から原因菌として発見され、その後世界各地で検出されています。

日本では1990年(平成2)、埼玉県の子供園で、汚染された井戸水が原因で死者2名を含む268名に及ぶ集団感染症が発生しました。1996年(平成8)には関西地区の大規模食中毒をはじめとする全国的な食中毒発生があり、その後も散発的に発生が続いています。また、その発生は7月から10月の暑い時期に多くなっていますので、この季節は特にご注意ください。

腸管出血性大腸菌O157:H7食中毒の発生推移

(出典:厚生労働省食中毒監視統計)



対策のポイント

O157:H7は、サルモネラや腸炎ビブリオなどの食中毒菌と同様に加熱や消毒により死滅します。右記の対策を確実に実行することで十分に予防できます。

- ①食品は新鮮なものを、消費期限を確かめて購入しましょう。
- ②持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保存しましょう。
- ③手を洗って、きれいな調理器具で調理しましょう。
- ④食材は十分に加熱しましょう(O157:H7は、75℃、1分以上の加熱で死滅します)。
- ⑤食事前には手を洗い、料理は室温に長く放置しないでください。
- ⑥残った料理、食品はきれいな容器で保存し、食べる時は再加熱しましょう。

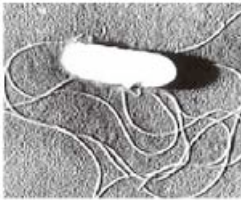
2. リステリアによる食中毒について

【特徴】

リステリアは自然界に広く分布しています。この菌の発育温度域は0℃～45℃と広く、冷蔵庫の中でも増殖し、他の細菌に比べて高い食塩濃度でも発育できるのが特徴です。ただし、加熱殺菌には弱いという特徴もあります。

【症状】

感染すると24時間から数週間の潜伏期間を経て倦



リステリア・モノサイトゲネス
(撮影: 東京都健康安全研究センター)

怠感、38℃～39℃の発熱を伴うインフルエンザのような症状を発します。健康な成人では無症状のことも多いのですが、妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがあります。

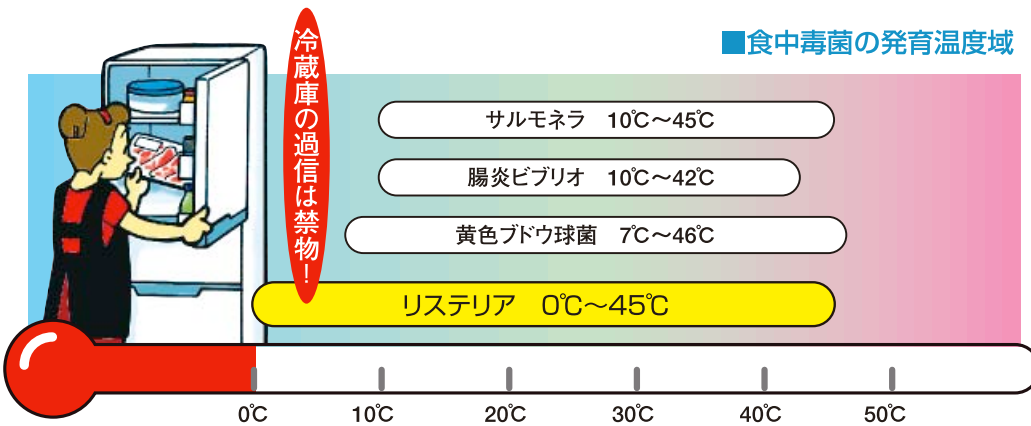
【食中毒発生状況】

日本では、まだリステリアによる食中毒の報告事例はありません。しかし、厚生労働省の調査によると、食品との因果関係は不明であり、食中毒とは断定できないものの、各地でリステリア症患者が確認されています(重度の症例は年間83

例※)。今後、食品を介して発生する可能性は否定できません。

事実、欧米では多くの被害者を出しており、米国では毎年2500人が重症となり、そのうち500人が死亡していると推定されています。感染源としての報告例は、1981年のカナダのコールスロー(キャベツの千切りサラダ)が最初で、その後も食肉、牛乳、野菜、チーズ、スモークサーモンなどが報告されています。

※国立医薬品食品衛生研究所・五十君博士らの調査による推定値。



参考文献: 新訂「食水系感染症と細菌性食中毒」(中央法規出版)



対策のポイント

リステリアは、65℃、数分間の加熱で死滅しますが、低温には強いのが特徴です。

右記の対策を確実に実行し、予防を心がけてください。

- ①生肉はよく加熱して調理しましょう。
- ②生野菜は食前によく洗いましょう。
- ③生肉は、野菜や調理済みの食物、ほかの料理とは接触させないでください。
- ④生肉をのせた皿などを洗浄・消毒しないまま、他の食品に使用しないでください。
- ⑤加熱していない生の食物を扱った後は、手、包丁、まな板などをよく洗いましょう。
- ⑥食前に再加熱しないで食べるものは、冷蔵庫内で長期間保存しないでください。
- ⑦妊婦さんなどはリステリアの影響を受けやすいので、殺菌していない生の牛乳や、生の牛乳で作ったチーズなどを避けてください。

科学的な説明が待たれるBSE。現在の状況と我が国の対応についてお知らせします。

平成13年9月以来、日本では11頭のBSE(牛海綿状脳症)感染牛が発生しました。また、平成15年12月、米国内においてBSEに感染した牛が発見され、日本では現在も米国産牛肉などの輸入が禁止されています。BSEについては、まだ科学的に不明な部分が数多くありますが、食品安全委員会では広く国内外から情報・データ収集に努め、我が国のBSE問題全般について科学的な議論を重ねています。

▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

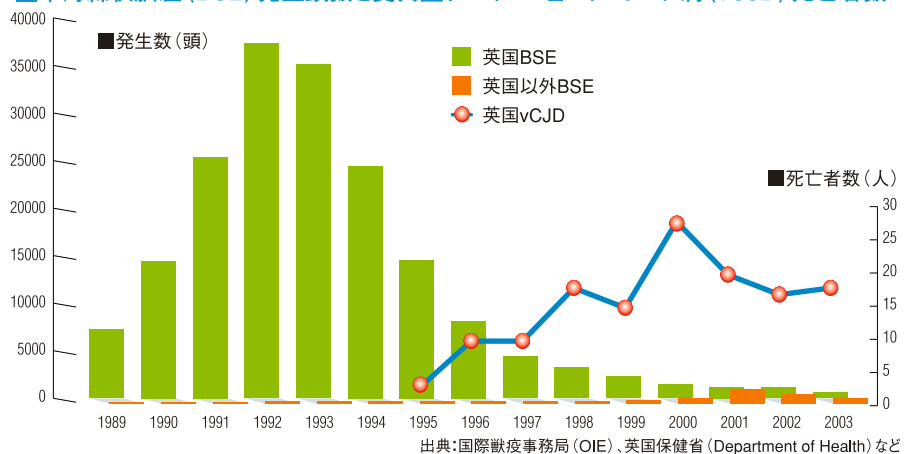
BSEは人間に対して、どんなリスクがあるのでしょうか？

BSEは異常プリオンたん白質が増加し、主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になる牛の病気です。これとよく似た人間の病気が変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)で、1996年、英国においてBSEと関連している可能性が発表されました。現在でも、直接的な科学的根拠は確認されていないものの、vCJDが発症する原因はBSEの異常プリオンたん白質を摂取することと関連する、と考えられています。英国などでは、食肉加工の段階で、機械を使って回収された肉に、異常プリオンたん白質が入っている可能性のあるせき髄などが混入してしまうことも、

vCJDの発生要因であると報告されています。実際に英国のBSE発生件数は約18万頭(2004年3月時点)、vCJD患者数は147人(2004年7月時点)であり、世

界のvCJD患者(157人:2004年7月時点)のほとんどが英国に集中しています。なお、日本のBSE発生件数は11頭、vCJD患者は一人も報告されていません。

■牛海綿状脳症(BSE)発生頭数と変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)死亡者数



異常プリオンたん白質は特定の部位からしか検出されていません。

BSEの原因とされる異常プリオンたん白質は、脳、せき髄、回腸遠位部、背根神経節などの特定危険部位に存在しています。

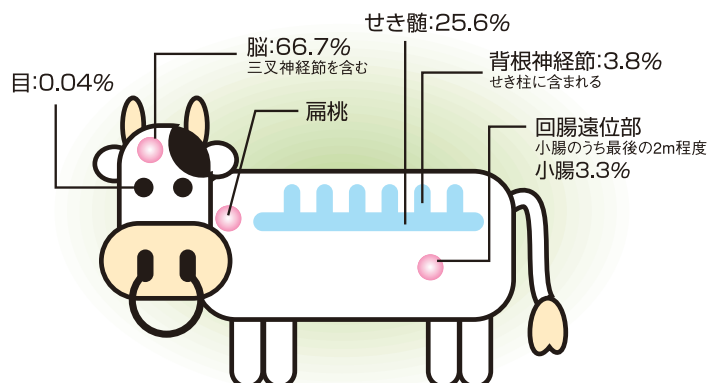
なお、牛肉については、英国でBSE感染牛の筋肉をマウスの脳内へ接種した実験でも感染性が検出されておりません。



■BSE感染牛の異常プリオンたん白質の体内分布

注) 図示部位中の異常プリオンたん白質の分布割合の合計(扁桃を除く):99.44%
なお、扁桃については分布割合は算出されていませんが、動物実験によりわずかな感染性が検出されています。

出典:欧州委員会科学運営委員会(1999年12月)
「食物を介したBSEのヒトへの暴露リスクに関する科学運営委員会の意見」



日本と海外のBSE対策を紹介します。

日本では国産牛について、特定危険部位を除去するとともに、と畜場ですべての月齢の牛を対象とした検査を行っています。また、輸入については、米国などBSE発生源からの牛肉等の輸入禁止措置をとっています。

■日本と外国のBSE対策の比較

		日本	EU	米国		カナダ
				これまで	現在	
検査	特定危険部位として除去しているもの	<ul style="list-style-type: none"> ●すべての牛の <ul style="list-style-type: none"> ◇頭部（頭蓋、脳、三叉神経節、眼、扁桃を含む） ◇せき髄 ◇せき柱（背根神経節を含む） ◇腸のうちの回腸遠位部 	<ul style="list-style-type: none"> ●12ヶ月齢以上の牛の <ul style="list-style-type: none"> ◇頭部（頭蓋、脳、三叉神経節、眼、扁桃を含む） ◇せき髄 ◇せき柱（背根神経節を含む） ●すべての牛の腸全体 	除去していない	<ul style="list-style-type: none"> ●30ヶ月齢以上の牛の頭蓋、脳、三叉神経節、眼、せき髄、せき柱、背根神経節 ●すべての牛の小腸全体および扁桃 	<ul style="list-style-type: none"> ●30ヶ月齢以上の牛の頭蓋、脳、三叉神経節、眼、扁桃、せき髄、背根神経節 ●すべての牛の小腸全体
	と畜場	月齢に関わらずすべての牛	30ヶ月齢以上のすべての牛（ドイツ、スペインは24ヶ月齢以上）	一部を抽出検査（2003年は高リスク牛を2万頭検査）	一部を抽出検査（検査頭数を大幅に拡大する予定）	症状牛を抽出検査
	死亡牛	24ヶ月齢以上のすべての牛	24ヶ月齢以上のすべての牛			30ヶ月齢以上の死亡牛の一部

■BSE問題を、科学的に考えてみましょう。

日本のBSE対策で採用されている検査方法は、高い検出感度を持っています。しかし、検出感度には限界があり、検査試料の脳幹に一定量以上の異常プリオンたん白質が蓄積されていないと検出できません。また現時点では生きたままの牛を検査する有効な方法は開発さ

れていませんので、と殺、または死亡した牛でのみ検査が可能です。また、異常プリオンたん白質は、脳、せき髄などの特定の部位に分布しています。BSEについては、まだ科学的に不明な部分が多くありますが、この問題を考えるときに重要なのは、こうした研究調査の

事実と科学的な知見です。当委員会では日本のBSE問題全般について科学的・客観的に議論を行っており、適時、皆様に最新の情報提供を行ってまいります。さらに、そうした情報を踏まえながら、皆様といっしょに、BSE問題を考えていければと思っています。

今、あの問題は怎么样了？

鳥インフルエンザ

本年1月、国内で79年ぶりに発生した鳥インフルエンザ。5月以降もインドネシア、ベトナム、タイ、中国などで発生が確認されていますが、日本では沈静化しています。

●「高病原性鳥インフルエンザ」とは？

鳥インフルエンザウイルスは、ヒトのインフルエンザウイルスとは異なり、鳥類に影響を及ぼすウイルスです。鳥インフルエンザのうち、発症すると鳥の致死率がほぼ100%で、全身症状など鳥に強い病原性を示すウイルスによる疾病を「高病原性鳥インフルエンザ」と呼んでいます。

●鶏肉・鶏卵を食べての感染例は報告されていません。

鳥インフルエンザウイルスは、

- 1.酸に弱いので、胃酸によって働きが失われる
 - 2.ウイルス感染に必要な受容体がヒトとトリでは異なるため、ヒトの細胞には入り込めない
 - 3.通常の調理温度で容易に死滅する
- 以上のことから、人が鶏肉・鶏卵を食べても感染することは考えられません。実際に海外でも、鶏肉・鶏卵を食べての感染例は、報告されていません。なお、海外で人が感染した例は、感染鶏と密接に接触した人がごくまれに呼吸器を通じてウイルスが細胞に入り込んで感染したものと考えられています。

コイヘルペス

コイヘルペス病は、近年外国で発見され、最近日本でも発生しましたが、どのようにウイルスが持ち込まれたかわかっていません。

●コイ以外の魚やヒトには、感染しません。コイヘルペス病は、マゴイとニシキゴイ特有の病気で、コイ以外の魚やヒトには感染しません。またこのウイルスは30℃以上では増殖しないため、体温が36℃～37℃のヒトは安全です。

なお、仮に感染したコイを食べたとしても、人体に影響はありません。

科学の目で公正に「安全」を調べ抜く。 そんなリスク評価への取組をご紹介します。

食品が健康に与える影響を、科学的・客観的な立場から評価する「リスク評価（食品健康影響評価）」。
これをもとに行政はリスク管理としての対策と、国民への情報提供を行っています。

消費者が安心を得るために大切な「食の安全」の第一の柱であるこの「リスク評価の実際」の流れを
事例から要約してご紹介します。

1 アマメシバ加工食品

▶ <http://www.fsc.go.jp/hyouka/index.html>

平成15年8月、我が国において、いわゆる健康食品として販売されているサウロパス・アンドロジナス（いわゆるアマメシバ/天芽芝）を乾燥粉末状にした加工食品を、長期にわたって食べ続けたことが原因と思われる重度の健康被害事例（閉塞性細気管支炎※1）が2件報告されました。これを受けて厚生労働省から、アマメシバを大量に長期摂取させることが可能な粉末、錠剤などの加工食品について食品健康影響評価の要請がありました。当委員会では、9月4日の第9回委員会合会において、実際に症例を診察した鹿児島大学医学部の納光弘教授と名古屋

屋大学医学部付属病院の長谷川好規教授、アマメシバ粉末の分析を行った国立医薬品食品衛生研究所の合田幸広氏、呼吸器系が専門の国立国際医療センターの工藤宏一郎氏を招いて審議を行いました。その結果「アマメシバ粉末の長期摂取と閉塞性細気管支炎との因果関係は否定できない（※2）」「引き続きアマメシバの粉末、錠剤等の形態の加工食品による健康被害事例を積極的に把握するよう努めるとともに、原因物質の特定のための調査・分析を進めることが重要（※3）」との評価結果をまとめ、厚生労働省に回答しました。

- ※1:閉塞性細気管支炎
肺胞に近い膜様細気管支と呼ばれる部分が閉塞し、咳、喘鳴、呼吸困難等の症状が出る、まれな呼吸器疾患です。
- ※2:アマメシバ粉末中の原因物質等は特定されていませんが、鹿児島と名古屋の症例、1990年代後半から2000年にかけての台湾での大量発症事例を踏まえて疫学的に判断されたものです。
- ※3:今回の評価は粉末、錠剤等の加工食品について行われたもので、生鮮アマメシバについてのリスク評価ではありません。

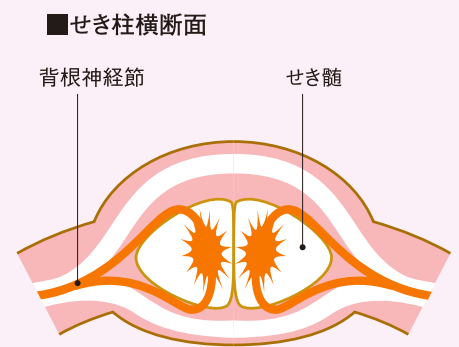


2 牛のせき柱

▶ <http://www.fsc.go.jp/hyouka/index.html>

平成15年7月、厚生労働省から「伝達性海綿状脳症（※1）に関する牛のせき柱を含む食品等」について食品健康影響評価の要請がありました。当委員会は平成15年8月29日のプリオン専門調査会第1回会合で審議を行った結果「①背根神経節のリスクはせき髄と同程度であり、背根神経節を含むせき柱については特定危険部位（※2）に相当する対応をすべきである」「②今後も科学的知見の収集に努めるとともに、それらに基づき食品健康影響評価の見直しを適宜行うことが必要である」という審議結果をまとめ、意見募集を経て、9月11日の

第10回委員会合会においてこの審議結果を了承、厚生労働省に回答しました。また11月、農林水産省から牛のせき柱を含む飼料及び肥料の規格基準改正に伴い、それらを使用した場合の安全性について評価の要請があり、11月20日の第20回委員会合会において審議を行った結果、厚生労働省に対する回答と同様の回答を行いました。



参考文献:「家畜比較解剖図説」(養賢堂)

- ※1:伝達性海綿状脳症はプリオン病の1つであり、異常プリオンたん白質が病原体です。プリオン病には、ヒトのクールー、孤発性クロイツフェルト・ヤコブ病 (sCJD)、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD)、ウシの牛海綿状脳症 (BSE)、ヒツジやヤギのスクレイピー、鹿の慢性消耗病 (CWD)、ネコの手海綿状脳症などがあります。
- ※2:「特定危険部位」とは、異常プリオンたん白質が蓄積された部位のことで牛の脳、せき髄、回腸遠位部（小腸の末端部）などが含まれます。これらは除去・焼却が義務づけられています。

3 遺伝子組換え食品の安全性評価基準

▶ <http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/index.html>

遺伝子組換え食品とは、食品として用いられる植物等の性質、機能を上手に利用するために、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、その植物等に組み込む技術（組換えDNA技術）を用いて作られた食品のことです。食品の生産を量的、質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ちや加工特性等の品質向上に利用され、食料の安定供給に貢献し、天然資源の節約をもたらすことなどが期待されています。

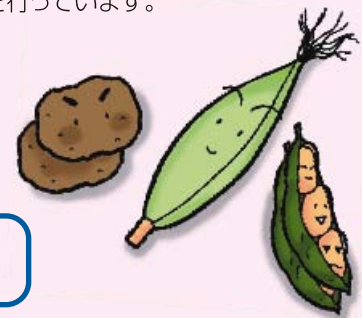
日本では、平成8年以降、遺伝子組換え食品の安全性は、厚生労働省の審査基準（組換えDNA技術応用食品・食品添加物の安全性評価指針）に基づき審査され、安全性が確認されており、平成13年4月からは、食品衛生法の規定に基づき、安全性審

査が法的に義務づけられ、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品は、輸入、販売等が法的に禁止されています。一方、国際的にもコーデックス委員会（FAO/WHO合同食品規格委員会）において「遺伝子組換え食品の安全性評価の実施に関するガイドライン」等が作成されています。

平成15年7月、食品安全委員会の発足とともに、遺伝子組換え食品及び食品添加物の安全性評価は、厚生労働省の要請に応じて食品安全委員会においてなされることとなり、食品安全委員会として、国内外の審査基準等を踏まえ、評価基準案の作成を進めてきました。

例えば「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」においては、基本的には、まず安全性評価を行おうとする遺伝

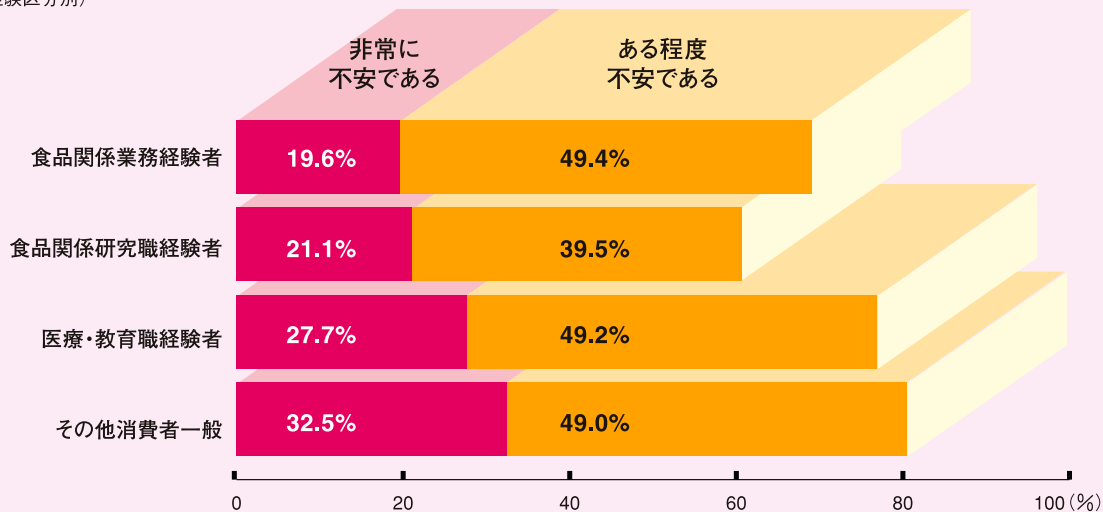
子組換え食品について、既存の食品との比較の可否を判断した上で、組換えDNA技術によって種子植物に付加されることが予想されるすべての性質の変化について、個々の評価項目に基づき、その可能性を含めてヒトの健康に対する安全性評価を行うこととしています。本基準案の作成に先立って平成15年10月24日に「遺伝子組換え食品についてご意見を聴く会」を開催するとともに、基準案の作成後は、国民からの意見募集や平成15年12月19日の意見交換会を経て、平成16年1月、安全性評価基準をとりまとめ、以来、この評価基準等に基づき個別品目の安全性の評価を行っています。



遺伝子組換え食品について国民はどう感じている？

※食品安全モニターアンケート調査「食の安全性に関する意識調査（平成16年5月）」の結果による

■食の安全性の観点から感じている不安の程度
(職務経験区分別)



食品安全委員会は、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」を、リスクコミュニケーションに関する専門家の審議を経て、我が国として初めて取りまとめました。

新しい食品安全行政がスタートして、有識者(リスクコミュニケーション専門調査会)によって初めてまとめたものです。リスクコミュニケーションの理念をはじめ、実践例などわかりやすく、読みやすいものとなるよう配慮しています。

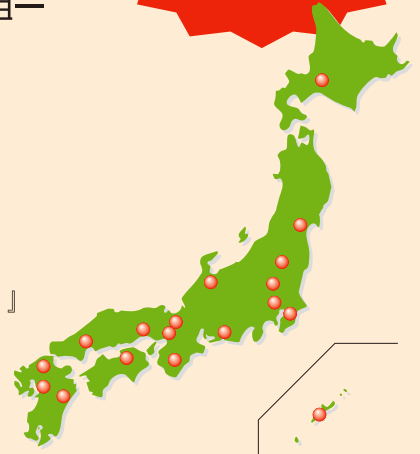
「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」ができるまで —リスクコミュニケーション専門調査会の取組—

- 平成15年9月 ● リスクコミュニケーション専門調査会 第1回会合を開催
- 7回にわたり専門調査会において審議
 - 専門委員が参加し、全国各地での意見交換会を開催
 - 海外におけるリスクコミュニケーションの現状について懇談

- 平成16年5月～6月 ● 『食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題(案)』を取りまとめ、国民より広く意見募集を実施し、その意見などを踏まえ、最終案を作成

- 平成16年7月 ● 食品安全委員会 第51回会合において最終取りまとめ

意見交換会
全国各地、
月平均3.7回の開催



「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」の概要

リスク分析手法とは？ リスクコミュニケーションとは？

リスク分析手法やリスクコミュニケーションの定義などを解説しています。

リスクコミュニケーションの現状は？

リスクコミュニケーションの現状や様々な取組の実例などについて報告しています。

リスクコミュニケーションの課題と今後の方向は？

消費者、事業者、行政担当者など関係者の間で自由にコミュニケーションを図れる仕組みを作っていくとともに、今後、関係者が取り組むべき課題として、いわゆる「風評被害」の原因究明と防止方法の検討を行うほか、主に次のような提言をしています。

迅速な
コミュニケーションを
行うための
システムの開発

国際的な
リスクコミュニケーションの
推進

● 詳細はホームページでご覧いただけます。 http://www.fsc.go.jp/iinkai/riskcom_genjou.pdf

私たちは皆様といっしょに、『食の安全』について考えていきたいと思っています。

■あなたと委員会のホットライン「食の安全ダイヤル」。

食品安全委員会では消費者・事業者等の皆様から食品の安全性についてのご意見、情報などをいただくとともに、知識や理解を深めていただけるよう「食の安全ダイヤル」を設置しています。昨年8月から本年5月までの10ヶ月の間、435件の質問や情報などが寄せられました。以下はその質問と回答の例です。素朴な疑問から専門的な質問まで、どうぞお寄せください。

Q1 輸入野菜の残留農薬の安全性に不安があります。農薬に関する食品健康影響評価はどのように行われているのですか？

A1 農薬の食品健康影響評価では、毒性、発がん性、遺伝子への影響など、さまざまな安全性試験のデータを評価して一日摂取許容量(ADI)を設定しています。なお、食品衛生法では一日当たりの農薬摂取量がADIを超えないよう、作物ごとに残留農薬基準が設定されています。基準が設定されている食品は、国産・輸入を問わず流通における抜き取り検査が地方自治体の食品衛生監視員により実施され、基準を超えるものは廃棄または回収されます。さらに輸入品については全国31カ所の厚生労働省検疫所でも審査や検査が行われます。特に違反の可能性が高い食品については、厚生労働大臣の検査命令による検査を実施、適法と判断されたものだけが輸入される仕組みになっています。

Q2 加工食品中の添加物の安全性について教えてください。

A2 添加物は、さまざまな試験で安全性が確認された上で指定を受けています。また、例外的に指定を受けずに使用が認められている既存添加物は、長年の食経験があるものです。いずれについても、新たに毒性を疑わせる科学的な知見が得られた場合には、必要に応じて安全性評価を行うことになります。また、加工食品中の添加物は、国内に流通しているものは保健所で、海外から輸入されたものは検疫所で、それぞれ規格基準に合った添加物が使用されているかどうか、検査等が行われています。

直接ご参加いただけるコミュニケーションの場「意見交換会」。

簡単なお申し込みでどなたにもご参加いただけるのが「意見交換会」。当委員会では単独または関係省庁と連携のもと、昨年7月以来、日本全国で48回(平成16年7月2日現在)を開催してきました。テーマはその時々で異なりますが、皆様の関心の高い内容やご理解いただく必要性の高い事項を優先して、これからも積極的に行っていきたいと考えています。開催の予定等はホームページで随時お知らせしています。どうぞ、ご参加ください。

■「食品に関するリスクコミュニケーション・東京」意見交換会が開催されました。



この意見交換会は食品安全委員会と厚生労働省、農林水産省の主催によるもので『食品安全の新たな取組みの1年とこれから』との副題のもと、約200名(定員)の消費者、事業者、報道関係者等が出席して開催され

ました。第一部は寺田雅昭食品安全委員会委員長と、欧州食品安全庁(EFSA※)副長官ヘルマン・コエター氏による基調講演、第二部ではそのお二人を含む5名のパネリストとコーディネーターによるパネルディスカッション、さらに質問シートによる質疑応答と、三時間以上にわたる内容の濃いものとなりました。参加者の質問や意見は、EU(欧州連合)という多数の国々の食品問題に関わっているEFSAの活動や体制についてのものや、関心の高い米国BSE問題に集中しました。また、よりわかりやすく幅広い情報提供に期待する声も数多く寄せられました。

(日時:平成16年7月2日(金)於:東京・千駄ヶ谷「日本青年館」中ホール)

【パネルディスカッション出席者】(敬称略)

コーディネーター:

合 瀬 宏 毅 日本放送協会解説委員

パネリスト(順不同):

ヘルマン・コエター 欧州食品安全庁副長官

寺 田 雅 昭 食品安全委員会委員長

高 野 ひ ろ み 全国消費者団体連絡会

能 勢 稔 伊藤ハム(株)取締役

西 島 基 弘 実践女子大学教授

※EFSAとは?

2003年6月設立。EU加盟国それぞれの経済や、貿易面での利害関係を越えて、中立公正に食の安全をリスク評価する国際的な組織。設立時期や行政面からの独立性、科学的な知見に基づく透明性など、日本の食品安全委員会と類似した面を数多く持っています。



こちら食の安全ダイヤル



食の安全への不安や疑問から、情報提供まで、
皆様のご質問・ご意見をお寄せください。

食の安全ダイヤル

03-5251-9220・9221

受付時間:10:00~17:00/月曜~金曜 ただし、祝日・年末年始を除く

●電子メールでも受け付けています。以下のURLからアクセスしてください。

食品安全委員会 ホームページ

<http://www.fsc.go.jp/>

内閣府 食品安全委員会事務局

問い合わせ・連絡先:電話:03-5251-9218 FAX:03-3591-2237
〒100-8989 東京都千代田区永田町2-13-10 プルデンシャルタワー6階