

共に考えよう、食の科学。

編集・発行：食品安全委員会 ●制作：中央法規出版

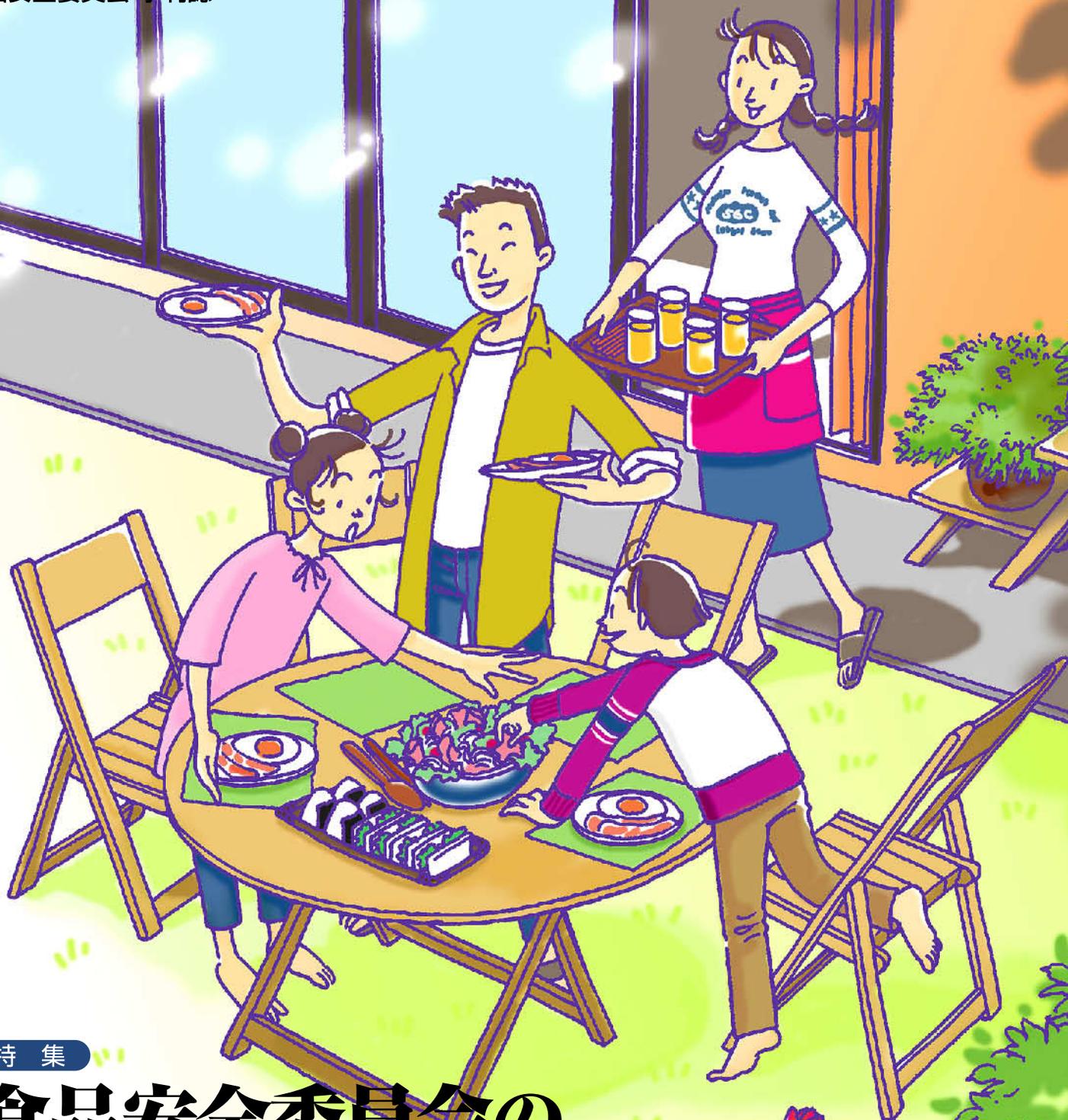
食品安全

食品安全委員会 季刊誌

2006

vol.8

平成18年3月発行
(年4回発刊)



特集

食品安全委員会の 様々な活動



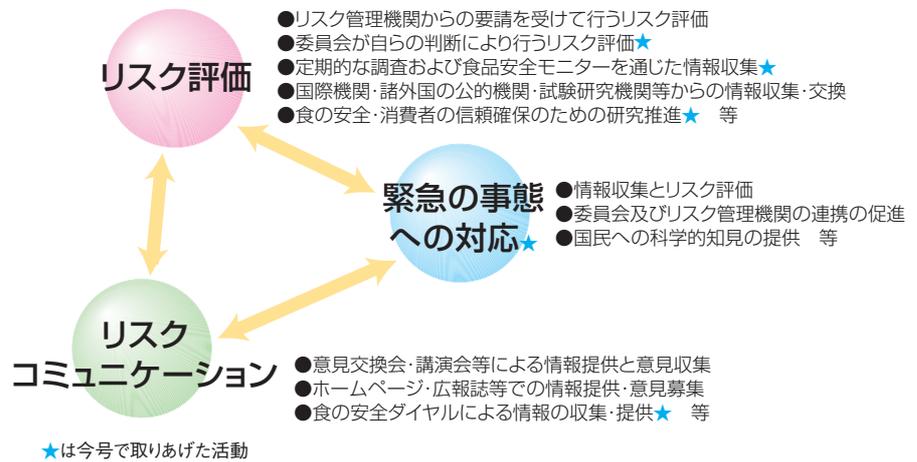
食品安全委員会はリスク評価のほかにも、食の安全のための多様な活動を行っています。

食品安全委員会の活動は、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省等）からの要請を受けて行うリスク評価（食品健康影響評価）や、意見交換会等の開催だけではありません。そのほかにも食の安全を守るための活動を続けています。今回の特集では、その中の主なものから、内容や状況についてご紹介いたします。

食の安全のための連携活動

委員会の役割の大きな柱は(1)リスク評価(2)リスクコミュニケーションの実施(3)緊急の事態への対応の3つです。これらの役割を果たしていくために、委員会では右図のような活動を行っています。それぞれは互いに連携しながら情報の共有化に努め、食の安全の基盤となる、科学的知見や情報の蓄積、研究等を推進しています。今回は右図の★の活動についてご紹介します。

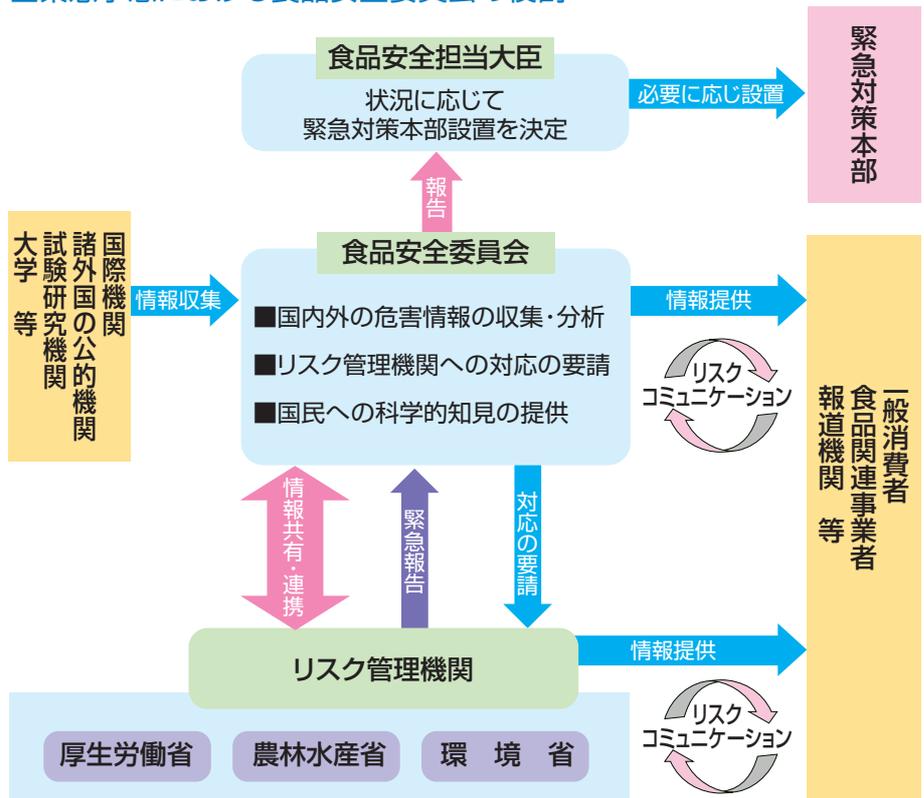
■食品安全委員会の様々な活動



緊急の事態への対応

緊急の事態とは、たとえば大規模な食中毒など、食べ物が原因となって国民の生命や健康に大きな被害が生じるなど、早急な対応を要する事態が発生した場合のことです。食品事故が発生した場合の対応については、通常、リスク管理機関によって行われますが、緊急事態への対応は政府全体で連携して行います。その中で、食品安全委員会は、危機の拡大や再発の防止または危機の未然防止のため、国の内外から情報の収集・整理を行って事態を把握し、リスク管理機関への迅速な対応を要請、さらに国民に理解しやすい情報の提供をする、必要に応じてリスク評価を行うなどの役割を担っています。そのために食品安全委員会では「食品安全委員会緊急時対応基本指針」等を定め、常に備えを怠らない体制を築いています。

■緊急事態における食品安全委員会の役割



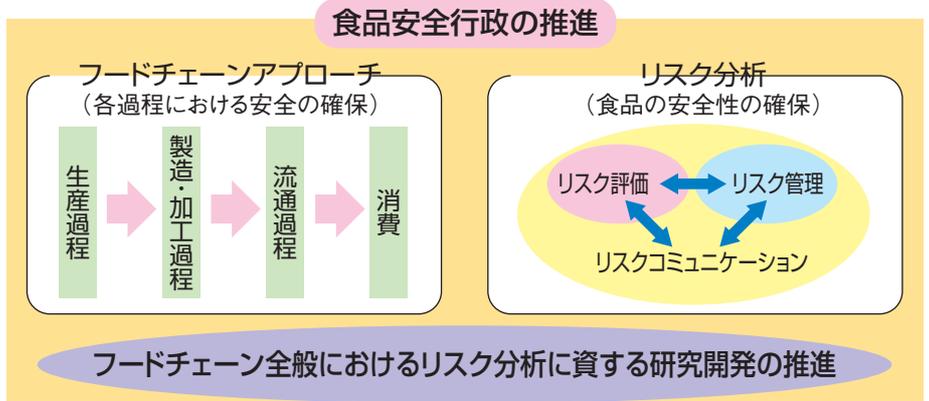
▶ <http://www.fsc.go.jp/senmon/kinkyu/index.html>

食の安全と消費者の信頼確保のための研究推進

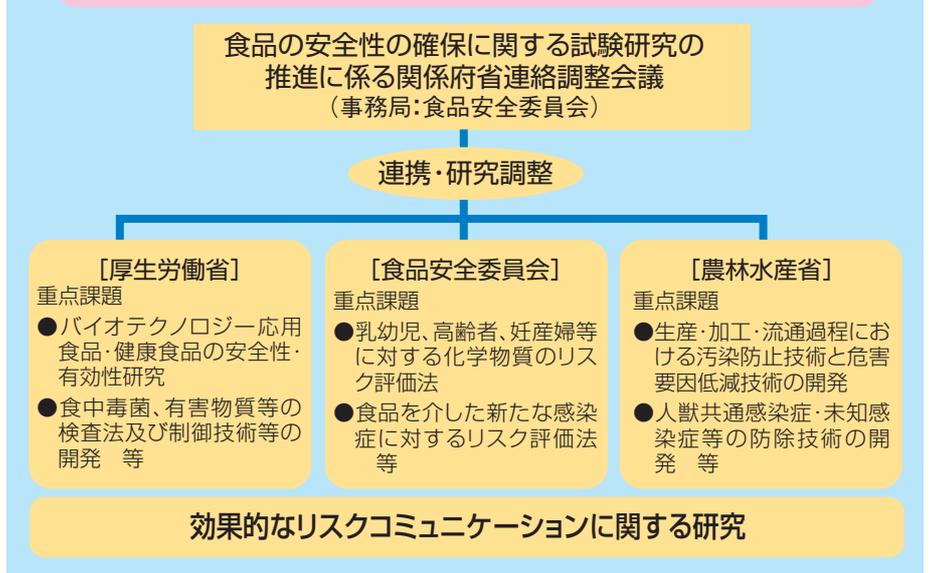
私たちの食生活が多様化する一方、食品流通の広域化・国際化、新たな危害要因の出現（BSEのプリオン等）、新技術による食品の開発（遺伝子組換え食品等）など、食を取り巻く環境も大きく変化を続けています。この状況の中で、重要となるのが食品の安全と消費者の信頼確保のための研究の推進です。

現在、我が国の食品安全行政は(1)食品の生産から消費までのすべての過程で安全を確保する「フードチェーンアプローチ」の考え方と(2)食品自体が持つ可能性のあるリスクに対応する「リスク分析」の考え方に基づいて推進されています。研究分野においても、この2つの考え方に基づいた「フードチェーン全般におけるリスク分析」に役立つ研究の推進が重要になっています。食品安全委員会では、リスク管理機関等と連携しながら、重点課題を明確にした研究開発に取り組んでいます。

■研究開発推進の考え方と重点課題



食品の安全と消費者の信頼確保に関する研究の推進

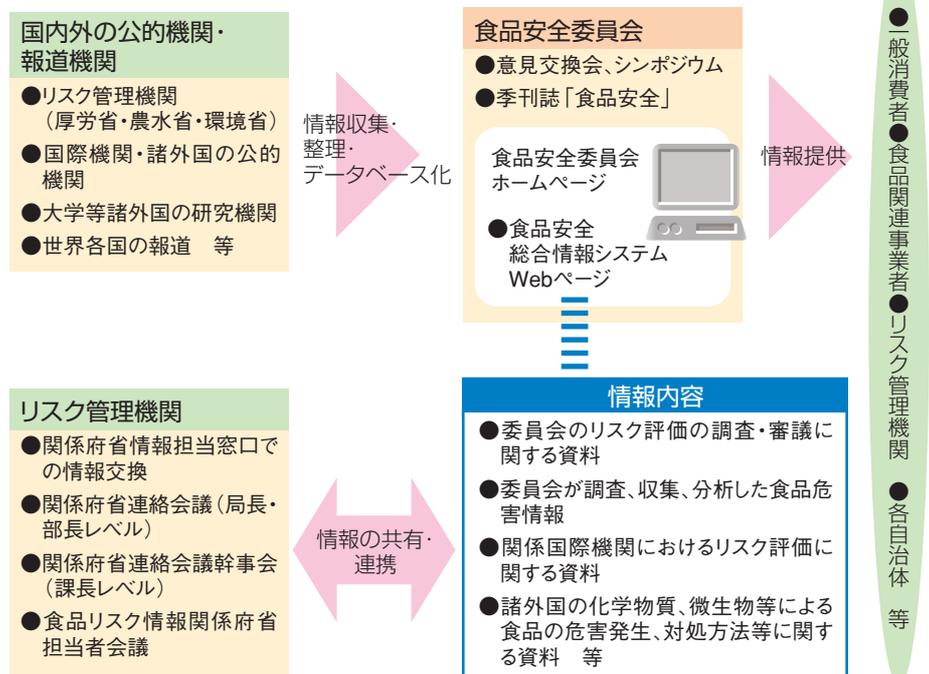


情報収集及び提供

委員会活動の重要な基盤となるのが、食品安全に関わる最新情報の収集・提供です。情報は国内及び海外の文献情報、公的機関、報道機関のホームページなどを日々確認し、収集します。

これらは、整理した後にリスク管理機関にも提供し、情報の共有を図っています。また、リスク管理機関とは定例会議を開催、情報の内容、対応の状況の確認等を実施しています。さらに昨年6月1日からは食品安全委員会のホームページ上に「食品安全総合情報システム」を開設し、データベース化した詳細な情報を国民に広く公開しています。

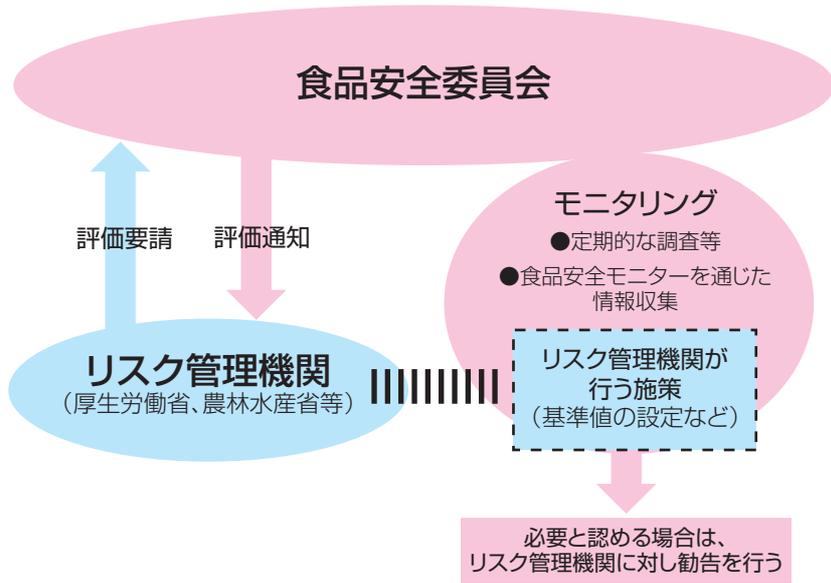
■食品安全に関する情報収集・提供・共有の流れ



モニタリング(監視)活動

食品安全委員会はリスク評価を行い、その結果をリスク管理機関へ通知して終わるわけではありません。委員会が行ったリスク評価に基づいてリスク管理機関が行う施策の実施状況を監視(モニタリング)することも役割のひとつです。具体的な活動としては定期的(年2回)にリスク管理機関の施策の実施状況を調査するとともに、食品安全モニターを通じた継続的な情報収集を行っています。

■モニタリングのしくみ



食品安全モニター

食品安全モニターは、消費者の方々に日常生活を通じて食品安全委員会が行ったリスク評価の結果に基づいてリスク管理機関が行う施策の実施状況や、食品の安全性などについて意見・情報をいただき、委員会の取組の参考とするための

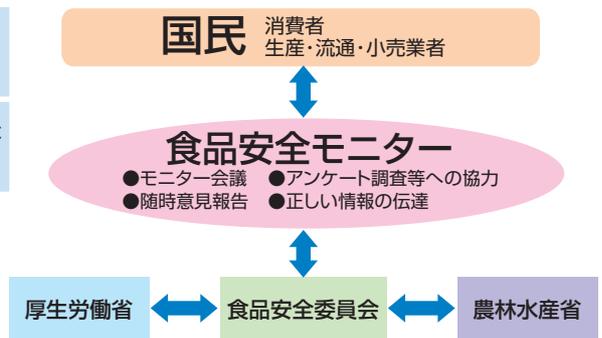
制度です。また、モニターの方々には、委員会が提供する情報を地域に広めるためのご協力もいただいています。モニターは毎年度、委員会が募集し、一定の要件を満たす応募者の中から全国470名の方々に依頼。その報告や意見は、月ご

とにまとめて食品安全委員会ホームページで公開しています。モニターからの報告は委員会の「自ら評価(P5参照)」の案件候補として検討されたり、リスク管理機関の施策推進の参考となるなど、重要な活動の一つとなっています。

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

■食品安全モニターの役割と活動内容

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1 食品の安全性に関する調査についての報告(アンケート等への回答) | 4 全国7都市で開催する食品安全モニター会議への出席 |
| 2 食品安全行政などに関する意見(随時報告) | 5 地域での日常生活を通じた情報提供への協力 |
| 3 食品の安全性に関する危害情報を入手した場合の情報提供(随時報告) | |



食の安全ダイヤル

「食の安全ダイヤル」は、広く一般の消費者の皆様から食品の安全性についての情報提供やご意見、ご質問をいただくとともに、食品の安全性に関する知識と理解を深めていただけるよう、食品安全委員会事務局内に設置された情

報窓口です。平成15年8月の設置以来、寄せられたご意見等はのべ1,940件(平成18年2月末現在)となっています。

【食の安全ダイヤル】

TEL.03-5251-9220・9221

●受付時間10:00~17:00(月曜~金曜。祝日・年末年始を除く)

【食の安全ダイヤル・メール窓口】

※ホームページからもアクセスできます

<http://www.ijnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhin.html>

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

■委員会が自らの判断により行うリスク評価

食品安全委員会では、国民の健康に悪影響が及ぶおそれがあると思われるものについては、リスク管理機関から要請のない案件でも、自らの判断でリスク評価を行うことができます。これを便宜上「自ら評価」と呼んでいます。

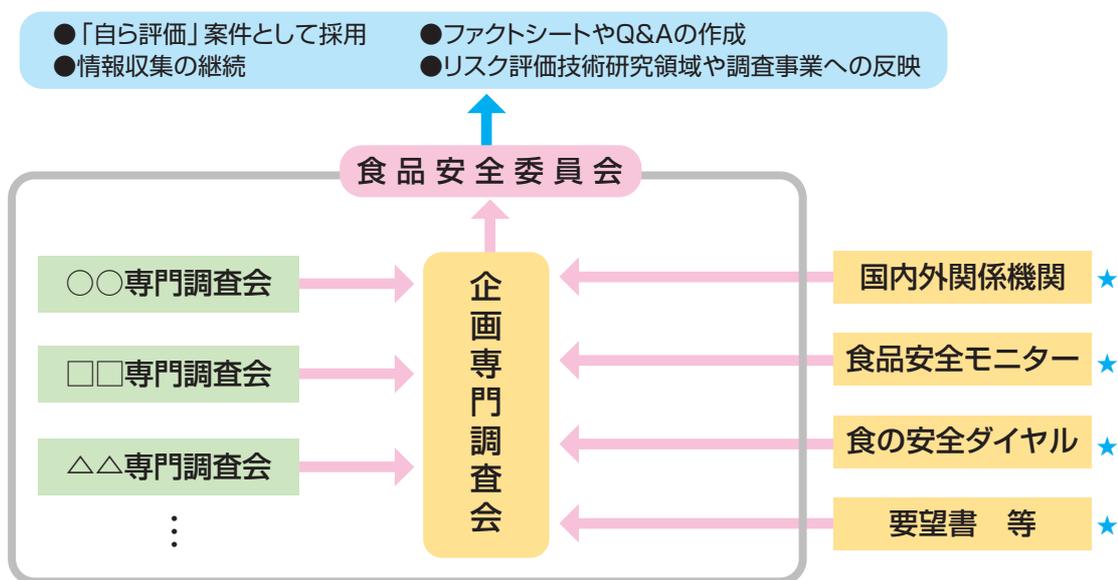
現在、「自ら評価」の対象は委員会で定期的に点検することとされており、企画専門調査会が「自ら評価」が必要な案件を候補として選びます。最終的には、食品安全

委員会(1)「自ら評価」としてリスク評価を行う、(2)ファクトシート(※)またはQ&Aなどにより情報を公開する、(3)情報収集を継続する、等の対応を決定します(下図参照)。

また、これとは別に、緊急・特段の評価案件については、適宜、食品安全委員会において審議し、決定する場合があります。

※リスク評価の対象案件には該当しないまでも、科学的知見を整理し、情報提供することが有用とされたものについて作成する概要書。食品安全委員会のホームページ等で公開されます。

■「自ら評価」案件の決定までの基本的な流れ



★ただし、リスク管理機関において既に所要の管理措置等が講じられているため明らかに健康への悪影響を想定し得ない場合、または具体的な出所や根拠が表明されていない場合は除外されます。

■企画専門調査会における「自ら評価」対象案件候補選定の考え方

- 1.国民の健康への影響が大きいと考えられるもの
現時点で健康被害が生じていなくても、今後生じるおそれがあるもの。または、被害が顕在化していないが、今後被害の拡大が想定されるものを含む。
- 2.危害要因等の把握の必要性が高いもの
健康被害が生じているが、科学的知見が不十分であり、危害要因等の把握の必要性が高いもの。
- 3.評価ニーズが高いと判断されるもの
国民の健康への影響が想定される危害要因であって、食の安全ダイヤルなどに寄せられた情報のうち、国民の評価ニーズが特に高いと判断されるもの。

■平成17年度に「自ら評価」を行っている案件

「食中毒原因微生物の評価指針を策定し、評価すべき優先順位を決めた上で個別の微生物について評価を行うこと」が平成16年12月16日に「自ら評価」として委員会で決定され、現在審議中。

■これまで「自ら評価」を行った案件

- 日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について
—中間とりまとめ—
(詳細はhttp://www.fsc.go.jp/sonota/chukan_torimatome_bse160913.pdf)

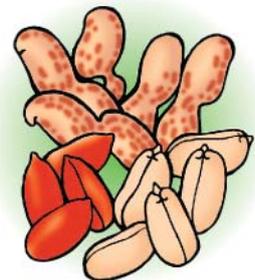
■これまでファクトシートを作成・公表した案件

- Q熱の原因菌について
- 食品に含まれるトランス脂肪酸について
- アルコール飲料の妊婦及び胎児への影響について
(詳細は <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>)

食べ物になるまでを見てみよう!

食べ物がみなさんのところに届くまでには、①田んぼや畑、牧場などで食料を生産する、②必要に応じて手を加える、③つくられた食べ物をお店に運ぶ、④お店にならんだ食べ物を買ってくる、ということが行われています。
(P3の図「フードチェーンアプローチ」も見てください)
食べ物の安全性を考えるとときには、①から④の間で行われ

ている安全のための取組を知ることも大切です。たとえば畑でいろいろな農産物がどのように栽培されているか知っていますか?
今回は、落花生(ピーナッツ)ができるまでを紹介します。



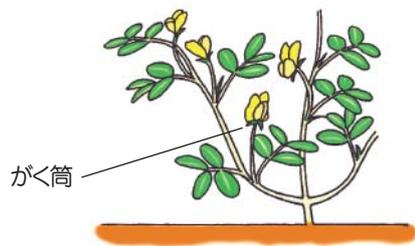
●落花生(ピーナッツ)は土の中でできる!

落花生は、枝になるものだと思いませんか?いえいえ、実は地面の中。花が落ちた土の下になるから「落花生」という名前がついたんですよ!

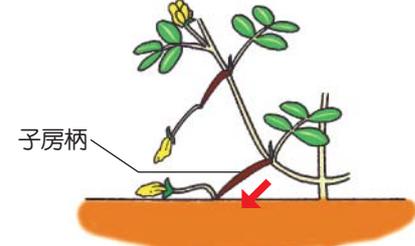
1.ふだん食べている部分が、落花生の種。
あたたかくなった畑に種をまきます。



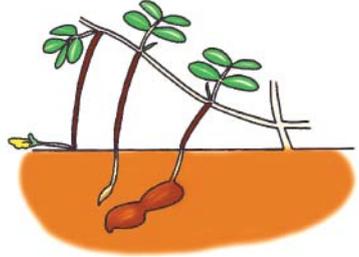
2.発芽から40日くらいで花が咲きます。



3.花がしぼむころ、花の根元からヒモのようなもの(子房柄)が伸びてきて、地面にささります。



4.地面にささった子房柄の先がふくらみ、サヤ(殻)ができて、中に種が! 落花生の誕生です。



5.天日で乾燥したのち、煎ったり、ゆでたりして、ピーナッツのできあがり!



落花生ができるまで、種をまいてから約130日以上かかります。この間、畑を耕したり、鳥から種を守ったり、水やり、草取り、害虫の駆除など手間はたくさん。このような作る人の努力はどんな食べ物でも同じです。それを知れば、食べ物をムダにする気にはなりませんよね!



ちょっと、食休み。 ジャガイモは悪魔の食べ物?

中世、南米からヨーロッパに伝わった当時、ジャガイモが「悪魔の食べ物」と呼ばれていたことをご存じですか?理由としては「聖書に出てこない」「種をまかないのに、勝手に土中で増える」「栽培が簡単なので怠け癖がつく」など諸説がありますが、実際は、性質がよく知られなかった当時、若芽に含まれるソラニンで中毒を起こす人が多かったからでしょう。原因がわかった後は、諸説の「風評」も消え、その栄養価や寒い国でも育つことなどから、飢饉時にも有用な「大地のリンゴ」として大いに普及。さらに、大きさ・美味しさ・保存性・病害への強さなどを求めて品種改良が重ねられ、現在に至りました。この例からもわかるように、私たち

の食習慣の歴史は「悪魔の正体=リスク」の解明と克服の歴史でもあります。食のリスクがますます複雑な要素を増していく現代、その努力はさらに重要です。リスクの要因をより細密に明らかにすること。そして一人ひとりが、風評に惑わされることなく、科学的に正しいと思える情報を選択し、自ら考え、判断すること。そうした「食への向き合い方」が、今、私たちに求められています。



「ニッポン食育フェア」に参加

1月14日(土)、15日(日)に東京国際フォーラムにおいて「第3回ニッポン食育フェア」が開催されました。食品安全委員会も、内閣府食育推進室と合同で出展し、食品の安全性に関する理解をさらに深めていただけるよう、リスク分析の手法、委員会の役割、リスク評価の例についてのパネルの展示や、設置したパソコンによる委員会のホームページの紹介、季刊誌の配布を行いながら、食品の安全性に関する情報の提供やご質問への対応などを行いました。両日で2万6千人を超える方々にご来場いただき、食育に関する国民の方々の関心の高まりがうかがえました。



「食品安全のリスクコミュニケーションに関する国際ワークショップ」開催

食品安全委員会では、2月1日(水)～3日(金)の3日間、オランダ、カナダ、日本の食品に係るリスクコミュニケーションの有識者による国際ワークショップを開催しました。これは各国の現状についての発表を通じて有識者の知見や経験を共有するとともに、「リスク分析、特にリスク評価の過程への消費者の参画と役割」と「消費者の参画を具体化するための、リスクコミュニケーションの手段・技術」等について議論し、食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションの今後の方向性について検討するためのものです。この結果は調査報告としてまとめられた上、リスクコミュニケーション専門調査会での調査審議等に役立てられます。なお、報告概要はホームページ上で掲載を予定しています。



■出席者(順不同):

Dr. Sandra Lavigne: Canadian Food Inspection Agency (カナダ)
 Ms. J. A. M. (Annette) Lijdsman: Voedsel en waren autoriteit (オランダ)
 若松 征夫: 東京電機大学教授
 鬼武 一夫: 日本生活協同組合連合会政策推進室長
 西郷 正道: 食品安全委員会リスクコミュニケーション官
 引地 和明: 農林水産省消費・安全局消費者情報官
 嘉田 良平: アミタ株式会社 持続可能経済研究所代表
 ※そのほか食品安全委員会委員、専門委員、関係府省担当官

「食の安全・安心についてのリレー講義」開催

2月10日(金)、千葉県市川市の和洋女子大学において、食品安全委員会委員による「食の安全・安心についてのリレー講義」を行いました。講師は寺田委員長をはじめ、小泉・見上・寺尾各委員。聴講したのは学生や教職員、一般市民など約200名。「我が国の食品のリスク分析と食品安全委員会の役割」「がんと健康の面から考える安全・安心な食生活」「メチル水銀」「牛海綿状脳症(BSE)と鳥インフルエンザ」「遺伝子組換え食品」などについて、これまで食品安全委員会が議論を重ねてきた内容をわかりやすく講義し、その都度質問を受ける形で行われました。こうした集中リレー講義は初めての試みでしたが、通常の見聞交換会等とはまた違った、学生さんたちの新鮮な反応や意見に触れることができた、有意義な一日となりました。



こどもの生活習慣病リスクを考える

食品安全委員会委員 坂本元子

目に見える危険・ 見えない危険

こどもの環境が危険に満ちているという。幼若年齢者の犯罪の増加、こどもの生活環境に潜む犯罪など、こどもの安全を守ろうと家族は何らかの施策を社会や学校に要求し始めています。これらの目に見える危険は多くの人の関心と不安を呼び、解決しなければならぬ要因となっています。一方でこどもの心身の健康を蝕むリスクが、目に見えない危険要因として襲っています。こどもの健康状態の観察は家庭や学校で、体に現れる症状で判断されていますが、目に見えない血管内の変化が、4-5歳の幼児、小学生、中学生に迫っています。この危険な状態は目に見えないだけに発見が難しく、また気につけない人が多いようです。しかし、それへの対応は簡単で、保育者が日々こどもの観察を怠らないことです。例えば毎日の生活習慣が年齢にあった行動であるか、食事の規則性は適正であるかなどを考え、こどもの行動を是正することで健康状態は改善されます。

※グラフの数字には、一人のこどもが複数のリスクを保有していた場合にはそれぞれのリスクが重複してカウントされています。

※()内は、異常値保有者出現率(調査対象者のうち、一つ以上の生活習慣病リスクを保有している者の割合)

※TG=中性脂肪、HDL=HDL(高密度リポたんぱく)コレステロール、TC=総コレステロール

出典:和洋女子大学健康栄養学科による調査

こどもの生活習慣病 リスクの発現

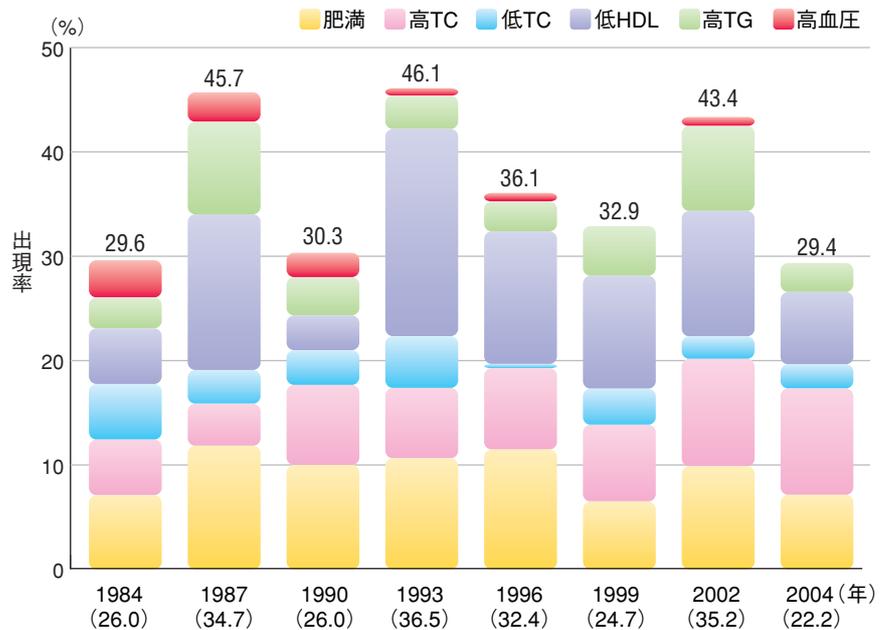
4歳・5歳児の生活習慣病リスクの健診の結果を約20年間の推移から見ると、下図に示すように、肥満、高コレステロール値(高TC)、低HDLコレステロール値(低HDL)、高中性脂肪(高TG)、高血圧などのリスクが、29.4%から46.1%と高く出現しています。リスクの出現率が高くなった時期は、町にコンビニエンスストアや自動販売機の設置が増えた時期ですが、1993年をピークにして徐々にさがってきました。これには2つの理由があります。一つは健診後お母さん方への食事相談の結果、食事に注意をし

ていただくようになったこと、もう一つは経済状態の低下によるものです。人の健康状態は食生活の環境や経済状況に左右される傾向は否定できません。

生活習慣病の予防のための 食生活のキーポイント

- ①規則正しい食事—1日3回の食事と軽いおやつ
- ②間食・夜食を控えて朝食をしっかり摂る
- ③食卓には主食(ご飯類)主菜(肉、魚類)副菜(野菜、果物など)を
- ④早寝・早起きの習慣をつける
- ⑤学校、家庭で運動と休養のリズムを

4-5歳児の生活習慣病リスクの出現率の推移



食の安全への不安・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・年末年始はお休みです)

ご意見等は電子メールでも受け付けています。ホームページ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

〒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



古紙パルプ配合率100%再生紙を使用しています