

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成27年10月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成27年10月1日～平成27年10月30日 55 件
(うち、放射性物質関連 2 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	9 件	
委員会	2 件	食品安全委員会(2 件)
リスクコミュニケーション	7 件	食品安全委員会HP関連(2 件)、委員会出版物送付(2 件)、メールマガジン記載、写真掲載等
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	9 件	
評価全般	1 件	安全係数
化学物質系	3 件	硝酸性窒素、クロム、メチルグリサキオール
生物系	3 件	ノロウイルス(2 件)、SPF豚
新食品	1 件	遺伝子組換え食品の評価法
プリオン	1 件	BSEの定義
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	35 件	
化学物質系	4 件	器具・容器包装(2 件)、食品添加物、メチル水銀
生物系	4 件	モロヘイヤ、フグ毒、ビルベリー、りんごの芯かび病
新食品	0 件	
プリオン	0 件	
衛生関係	19 件	IARC公表関連(12 件)、異物混入(3 件)、輸入食品(2 件)、衛生管理(2 件)
食品表示関係	5 件	食品表示法、偽装表示、重量表示 グルテンフリー表示、 ノンアルコールドリンク
その他	3 件	放射性物質(2 件)、食品流通
④ その他	2 件	

注) 「red meat」加工肉に関する I A R C の発表関連 (12 件)

(3) 主な質問とその回答

○リスク管理等関係

【IARC（注）から公表された赤肉・加工肉の発がん性分類について】

2015年10月26日にIARC（国際がん研究機関）が、加工肉を「ヒトに対して発がん性がある」、赤肉（red meat）を「ヒトに対しておそらく発がん性がある」に分類したとのニュースを見たが、IARCではどのような評価をおこなっているのか。また、赤肉や加工肉とは何か。

⇒IARCは10か国の22人の専門家たちが800以上の科学文献を評価して、加工肉は毎日50グラム食べると大腸がんになるリスクが18%増えるとしてグループ1（ヒトに対して発がん性がある）に、赤肉は主に大腸がん（膵臓がんと前立腺がんとの関連も指摘）の関連からグループ2A（ヒトに対しておそらく発がん性がある）に、それぞれ発がん性の分類を行ったと発表した。

ただし、この分類はその物質に発がん性を示す根拠があるかどうかを重視しており、毒性影響の強さやどのくらい摂取されているかという定量的な評価はあまり考慮されておらず、リスクの大きさを示したものではない。

なお、ここでいわれている赤肉は、牛肉、豚肉、羊肉、馬肉など哺乳動物の肉のことで、赤身肉のことではない。また、加工肉は、肉を塩蔵、発酵、燻製加工したもので、ソーセージ、ハム、コンビーフ、ビーフジャーキーなどを指している。

食品安全委員会としては、今回の発表は、元となったデータの交絡要因（様々な関連する要因）を考慮することが必要で容易に結論が出せるものではないと考えている。なお、日本人の赤肉・加工肉の摂取量は世界的に見ても少なく、平均的摂取の範囲であれば大腸がんのリスクへの影響はほとんど考えにくい。

赤肉には、タンパク質やビタミンB、鉄、亜鉛など健康維持に有用な成分もたくさん含まれている。肉だけでなく植物繊維を含む野菜や豆類、魚なども含めて、いろいろなものをバランスよく食べることが大切である。

食品安全委員会では今後とも科学的で正確な情報を迅速にお届けし、国民が健康な食生活をできるように努めて参りたいと考えており、下記の参考情報なども是非ご覧いただきたい。

(注) IARCとは、WHO（世界保健機関）の一機関。世界の発がん状況の監視、発がん原因物質の特定、発がん物質のメカニズムの解明、発がん制御の科学的戦略の確立を目的に化学物質やウイルス等発がんリスクの評価、公表を行っている。

[参考情報]

食品安全委員会 Facebook : <https://www.facebook.com/cao.fscj>

国立がん研究センター : <http://www.ncc.go.jp/jp/information/20151029.html>

IARC（国際がん研究機関）HP :

http://www.iarc.fr/en/media-entre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol114.pdf