

二枚貝中のオカダ酸群に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての御意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 平成26年5月28日～平成26年6月26日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 3通
4. 御意見及びそれに対する食品安全委員会の回答

	御意見	食品安全委員会の回答
1	<p>人間のために動物を犠牲にしないで。残酷な動物実験を止めて他の命を搾取しない代替法などを選ぶべきです。</p>	<p>厚生労働省においては、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けたのちに、下痢性貝毒の規格基準の設定及び機器分析法の導入を進める予定と聞いています。いただいた御意見は、リスク管理機関である厚生労働省にお伝えします。</p>
2	<p>青森県では、ホタテガイ養殖漁業者が日々養殖技術改善により、高品質なホタテガイ生産に努力するとともに、青森県漁連の指定を受けた水産物加工場が適切な処理により貝毒等による中毒の防止対策に十分な対策を行い、業界一丸となって消費者へ安全・安心なホタテガイを供給しているところです。</p> <p>今回、ホタテガイの下痢性貝毒であるオカダ酸群について、食品安全委員会で科学的な評価が行われたことは、ホタテガイの安全・安心をより一層担保するものと歓迎するとともに、評価書の内容についても支持します。</p> <p>今後、規制値を設定するにあたっては、CODE Xなどの国際的な基準値規格に沿った検討を宜しくお願いします。</p>	<p>御意見を参考にさせていただきます。また、基準値の設定に関する御意見については、リスク管理機関である厚生労働省にお伝えします。</p>

	御意見	食品安全委員会の回答
3	<p>動物保護団体として、貝毒の公定法をマウス試験法から機器分析法に変えるための検討がなされていることを歓迎しています。</p> <p>その立場から、57 ページ<参考資料 2 >の結論部に関し、「MBA の OA 群に対する検出感度及び測定精度の低さ」を反映している MBA 陰性の 16 検体について、機器検出法であれば拾い上げるということをもっと強調していただくことはできないだろうか、と考えております。</p> <p>それをもって、57 ページ最後の部分を、「……機器分析法によるリスク管理に移行しても DSP が発生するリスクが上昇することは考えにくく、むしろ OA 群を特異的に高感度で測定できる機器分析法に移行させることが望ましい」と、より積極的に機器分析法を評価する記述とすることを要望いたします。</p> <p>輸出入などの事情については、食品安全委員会では扱わないものとは思いますが、国際的な試験法の調和は貿易上からも求められています。また、マウスが死ぬかどうかという原始的な方法ではなく、より科学的・分析的な方法が採用されれば、そちらのほうを国民は信頼するようになると感じます。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p>	<p>食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。</p> <p>本評価は、厚生労働省から二枚貝中の下痢性貝毒に係る規格基準の設定について意見を求められたものであり、検査法の評価を求められたものではありません。</p> <p>厚生労働省においては、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けたのちに、下痢性貝毒の規格基準の設定及び機器分析法の導入を進める予定と聞いています。いただいた御意見は、リスク管理機関である厚生労働省にお伝えします。</p> <p>なお、検査法の検出感度等については、<参考資料 2 >の 56 ページに、機器分析法により OA 当量が可食部 1 kg 当たり 0.16mg を超えたもので、MBA では陰性であった 16 検体は、MBA の OA 群に対する検出感度及び測定精度の低さに起因すると考えられたとして記載しています。また、57 ページにおいても、機器分析法では、評価対象である OA 群を特異的に高感度で測定できることについて科学的事実及び考察を記載しているところで</p>