

食品に関するリスクコミュニケーション(東京)

—米国における食品媒介疾患と薬剤耐性菌の現状と最新知識—

が開催されました。▶ http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html



近年、重要な課題となっている、食品を媒介とした疾患や薬剤耐性菌の対策。我が国でも、そのサーベイランスシ

ステム(調査・監視システム)の体制整備が課題とされています。そこで食品安全委員会では、厚生労働省と農林水産省の協力の下、平成17年5月11日、米国疾病管理予防センター(CDC)※1のフレデリック・アンギュロ博士を招き、「米国における食品媒介疾患

と薬剤耐性菌の現状と最新知識」と題して意見交換会を開催いたしました。

アンギュロ博士は米国の食品媒介疾患サーベイランスシステム(FoodNet)※2や耐性菌監視システム(NARMS)※3の責任者として活躍されており、米国におけるシステム導入後の効果などについて語るとともに、日本においても、このようなサーベイランスシステムの整備が必要であると指摘しました。講演の後、会場からの質疑が行われ、活発な意見交換が行われました。

※1) CDC

米国健康福祉省に設置された12の機関の一つ。疾病の防止・制御を図ることにより健康な生活を促進することを目的として、健康や安全性についての信頼できる情報の提供、州政府や民間企業などとの連携強化を図る。

※2) FoodNet

CDCの新興感染症プログラム(EIP)における食品媒介疾患サーベイランスシステム。食品媒介疾患の原因食品や感染経路の特定等を目的として1995年に始動。住民、医療機関、検査機関への積極的調査、散発事例を対象とした症例対照研究などから成り立っている。

※3) NARMS

全米耐性菌監視システム。FoodNet同様、CDCのEIPプログラムとして1996年に始動。CDC、USDA(米国農務省)、FDA(米国食品医薬品庁)が協力し、薬剤耐性菌の監視、調査、疫学調査を行っている。

加工食品中のアクリルアミドについて

食品安全委員会では、加工食品中のアクリルアミドについて、ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)としてとりまとめ、詳細をホームページに掲載しています。

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

■アクリルアミドとは?

日本では劇物に指定され、神経毒性や遺伝毒性、発がん性が指摘される化学物質です。2002年4月にスウェーデン政府が、デンプンなどの炭水化物を多く含むジャガイモのような食材を

高温で加熱した食品にアクリルアミドが生成されることを発表しました。

■食品からの健康への影響は?

最新のFAO/WHO合同食品添加物専門家会議の評価では「アクリルアミドを通常推定される平均的な量を摂取しても、人の健康に有害な影響を与えないが、非常に多量に摂取した場合は、神経組織の障害を引き起こす可能性がないとはいえない」とし、また「遺伝毒性及び発がん性の可能性は否定できない」としています。

■何に気をつけるべきか。

現在、各国の公的機関で特に今までの食生活を変えるように指導しているところはありません。

ただし、ブドウ糖、果糖、ショ糖などの糖質の多い食品について、必要以上に長時間高温で加熱したり、ジャガイモを冷蔵庫などで低温保存した後に油で揚げるなど高温加熱をすると、アクリルアミドが生成しやすくなるため、気をつける必要があります。いずれにしても、果実、野菜などを含め、バランスのよい食事をとることが大切です。

食品健康影響評価技術研究の公募について

平成17年度食品健康影響評価技術研究の研究領域が以下のように決定され、7月27日まで研究課題を募集中です。研究機関、研究者からのご応募をお待ちしております。

●研究領域(計7研究領域)

- ①化学物質の発がんリスクの評価法に関する研究領域
- ②食品の容器包装・器具のリスク評価法に関する研究領域
- ③プリオンに起因するリスクの評価法に関する研究領域
- ④微生物・ウイルスの定量的リスク評価及び薬剤耐性菌のリスク評価に関する研究領域
- ⑤たん白質等食品成分のアレルギー発現性の評価法に関する研究領域
- ⑥食品に関連するリスクの定量的評価法に関する研究領域
- ⑦食品安全分野のリスクコミュニケーションの手法等に関する研究領域

※研究条件等につきましては、6月中に食品安全委員会のホームページに応募要領を掲載しますので、ご覧ください。

