

リスク評価の窓



第8回 かび毒・自然毒等専門調査会

食品安全委員会は、科学的な知見に基づき客観的かつ中立公正に、リスク評価(食品健康影響評価)を行っています。7名の委員で構成される委員会の下に、12の専門調査会やワーキンググループを設置し、専門的に検討を進めています。

それぞれの専門調査会やワーキンググループの仕事を紹介していくリスク評価の窓、

第8回は「かび毒・自然毒等専門調査会」です。

かび毒・自然毒等専門調査会(平成30年4月現在、16人の専門委員で構成)は、一部のかびが農産物や食品等に付着・増殖して作り出す毒素である「かび毒」や、動植物の体内で自然に作り出されたり蓄積されたりする毒である「自然毒」を評価対象としています。食品衛生法等で定められている規格・基準の改定・廃止や、新たな設定に際し、リスク管理機関(厚生労働省等)からの依頼を受けて、委員会では、かび毒・自然毒等専門

調査会において、食品健康影響評価(リスク評価)を行います。評価にあたっては、評価対象に関する汚染実態や国際機関や諸外国のリスク評価などを、科学的見地から幅広く収集・分析し、評価結果(耐容一日摂取量、規制内容の適否、今後の課題等)をリスク管理機関に通知します。

通知を受けたリスク管理機関は、評価の内容を踏まえ、規格基準等の見直しや、必要な施策の検討を行います。

ナチュラルなものの安全性を評価する

かび毒・自然毒等専門調査会座長

(一般財団法人生物科学安全研究所参与)

みやざき しげる
宮崎 茂



私たちが毎日食べている食品について、自然・天然のもの(ナチュラル)なら安全というフレーズを、いろいろなメディアでよく見聞きし、ご自身でもそのとおりだと思っていられる方が多いかもしれません。しかし、ナチュラルなものにも毒性の強い物質が含まれていて、場合によっては私たちの健康に悪影響を及ぼすことがあります。たとえば、野菜などの植物がもともと有害な物質を含んでいることがあります。また、私たちの身の回りにいるかびの中には、有害な物質(かび毒あるいはマイコトキシンと呼びます)を作ってしまうものがあります。魚介類でも、フグのように有害な物質を含んでいるものがあります。

「かび毒・自然毒等専門調査会」は、かび毒や植物や魚介類などがもともと含んでいる、あるいは食物連鎖で体内に蓄積する毒性物質(自然毒)など、私たちの意図とは無関係に食品に含まれている、あるいは食品を汚染してしまう毒性物質のリスクについて調査しています。

調査会の主要な調査対象はかび毒です。かびは身の回りに普通に存在する微生物で、コウジカビのように私たちの生活の役に立つ種類のかびも多く存在しています。しかし、一部のかびはかび毒を作ってしまう、これが穀物など私たちにとって重要な食品を汚染し、場合によっては中毒やがんの原因になってしまいます。

かび毒の種類については、これまで知られていたかび毒だけでなく、これらのかび毒と糖が結合した化合物など、モディファイドマイコトキシン(化学修飾されたかび毒)と呼ばれるものが存在することがわかってきました。また、最近の地球温暖化により、かび毒を作るかびの地域分布が変わってくることも懸念されています。かび毒以外にも、植物、魚、貝などに含まれる毒性物質が私たちの健康に危害を及ぼす可能性があります。したがって、今後も常に最新の科学的知見に基づいて、これらの毒性物質のリスク評価を行っていく必要があります。