

内閣府 食品安全委員会
さんはFacebookを利用しています。

Facebookに登録して、内閣府 食品安全委員会さんや他の友達と交流を深めましょう。

アカウント登録

ログイン



内閣府 食品安全委員会
政府機関

タイムライン

基本データ

写真

いいね!

動画

ユーザー

いいね! 2056件

情報

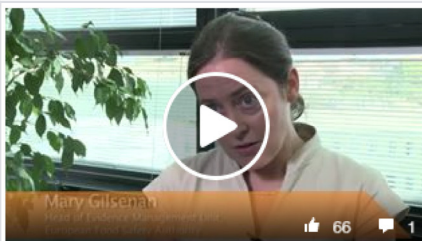
03-6234-1166 (代表)

<http://www.fsc.go.jp/>

写真



動画



日本語・プライバシー・規約・Cookie・広告・
AdChoices ▶ その他 ▶
Facebook © 2015

内閣府 食品安全委員会

10月27日 0:43 · 編集済み ·

「red meat」と加工肉に関するIARCの発表について
IARC（国際がん研究機関）は、26日、加工肉を「ヒトに対して発がん性がある」、red meatを「ヒトに対しておそらく発がん性がある」に分類すると発表しましたが、この情報の見方には注意が必要です。ヒトの健康に影響を及ぼす可能性のあるものをハザードといいます。一方、ヒトに対する食品の有害影響の度合を定量的に評価することをリスク評価といい、わが国では食品安全委員会、EUではEFSA（欧州食品安全機関）、BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）、ANSES（フランス食品環境労働衛生安全庁）、FSA（英国食品基準庁）などで行っており、国際機関としては、FAOとWHOが合同で運営するJMPR（WHO/FAO合同残留農薬専門家会議）、JECFA（WHO/FAO合同食品添加物専門家会議）などでリスク評価を行っています。リスクは、ハザードの毒性影響の大きさにヒトへのばく露量（食べる量）を考慮して評価します。

IARC（国際がん研究機関）は、発がん物質のハザードとしての特性を中心に解析を行っている機関であり、物質の発がん性について「グループ1：ヒトに対して発がん性がある」「グループ2A：ヒトに対しておそらく発がん性がある」「グループ2B：ヒトに対して発がん性がある可能性がある」「グループ3：ヒトに対する発がん性について分類できない」「グループ4：ヒトに対しておそらく発がん性はない」に分類を行っています。この分類は、発がん性を示す根拠があるかどうかを重視しており、したがってハザードの毒性影響の強さやばく露量が及ぼす影響（定量的な評価）はあまり考慮されていません。リスク評価では、職業（作業）ばく露と食品経路摂取では濃度レベルに大きな違いがあるため、健康への影響を別個に評価しますが、IARCのハザード解析では、物質ごとに、影響が、職業ばく露と食品経路摂取が区別されずにまとめて評価されています。

今回の評価では、これをもって、すなわち「食肉や加工肉はリスクが高い」と捉えることは適切ではないと考えます。食品のヒトの健康への影響については、前述のようなリスク評価機関におけるリスク評価を待たなければなりません。

なお、今回の発表（詳細は公表されていませんので、今後公表される内容を検討することが必要です。）は疫学データに基づいていますが、一般に、疫学データを分析する際には交絡要因（様々な関連する要因）を考慮することが必要となり、容易に結論が出せるものではありません。食品のリスク評価は、その物質の代謝、毒性試験（短期の急性毒性、長期の慢性毒性、生殖発生毒性、遺伝毒性、発がん性などの試験）、ばく露評価など、十分なデータに基づいて予見を持たずに行われることが必要です。

食品の安全性に関する様々な情報が発信されています。そして、健康な食生活を送っていくためには、それらの情報の正確さや食生活への影響の大きさを見分けるのは難しいことです。それらに振り回されず、多くの種類の食品をバランスの良く食べることが大切です。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、国民の皆様が健康な食生活ができるよう努めて参りたいと考えています。

（一部報道で「red meat」の和訳を赤身肉としていますが、「red meat」は、牛肉、豚肉、羊肉などを指し、日本語でいう霜降り肉の対義語の赤身肉は「lean meat」です。）

（IARC）

プレスリリース：http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf

Q & A：<http://www.iarc.fr/.../media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q...>