

平成16年7月「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」の見直しに当たっての食品安全委員会への食品健康影響評価依頼について（Q & A）

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

問1 何故、この時期にメチル水銀のリスク評価を食品安全委員会に依頼するのですか。

答

- 1 平成15年6月、メチル水銀の毒性に関する資料、魚介類中の水銀濃度に関するデータ等に基づき、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会（以下「合同部会」という。）において審議を行い、妊婦等を対象に水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項を公表したところです。
- 2 その後、国際専門家会議（JECFA）において、発育途上の胎児を十分に保護するため、暫定的耐容週間摂取量(PTWI) 3.3μg/kgが1.6μg/kgに引き下げられ、また、平成16年3月には、米国、英国、アイルランド、オーストラリア及びEUにおいて、妊婦等への注意事項の発出あるいは改正が行われました。このようなことから、前回の検討から1年が経過したことに鑑み、注意事項の見直しを行うこととし、食品安全委員会にリスク評価（食品健康影響評価）を依頼したものです。

問2 今回の注意事項の見直しについて、今後の予定はどのようになりますか。

答

- 1 食品中に含まれる水銀に係る食品健康影響評価については、食品安全委員会の汚染物質専門調査会における検討など、評価結果が得られるまでには、一定の期間を要することが考えられます。
- 2 厚生労働省としても、食品安全委員会における議論と並行して、8月中旬にも、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会（以下「部会」という。）において注意事項の見直しについて検討を開始することとしています。あわせて、リスクコミュニケーションにも努めたいと考えており、9月を目途に意見交換会を実施したいと考えております。

問3 今回、厚生労働省が食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼した事項は何ですか。

答

- 1 各国の注意事項によると、その対象者が妊婦のみである場合、授乳中の母親や乳幼児、小児も対象に含まれる場合など、必ずしも一致していません。
- 2 このようなことから、水銀については、汚染物質のリスク評価に当たり、通常、食品安全委員会に依頼している耐容量の設定に加え、健康への悪影響を受けることが懸念されるグループの特定についてもリスク評価を依頼しました。
- 3 なお、我が国では、平成15年の合同部会における審議において、いわゆる水俣病の事例においても、母乳を通じた健康影響は無視できるとの意見を踏まえ、授乳中の母親については注意事項の対象とはしませんでした。また、乳幼児等もその対象としていません。

問4 メチル水銀の摂取によってどのような悪影響が懸念されるのですか。

答

メチル水銀は、非常に高いレベルでは水俣病などが報告されていますが、現在議論されているような低レベルで懸念される影響は感受性の高い胎児に対するものです。しかし、このレベルを超えたからといってすぐに明確に症状として現れるようなものではなく、様々な精密な検査によってはじめて検出されるようなもので、通常の社会生活をおくる上で支障をきたすようなものではないと報告されています。

問5 今回の注意事項の見直しでは、マグロについても注意事項の対象になるのですか。

答

- 1 マグロについては、平成15年6月の合同部会において、いろいろなマグロに含有される水銀濃度、国民栄養調査から特別集計した我が国におけるマグロの摂食状況等について検討された結果、マグロの摂食を通じた水銀による健康影響は想定しがたいと評価されたため、注意事項の対象とはされませんでした。（平成15年6月3日公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について（Q & A）問15参照）
- 2 しかしながら、マグロについては全体の消費量も多く、社会的な関心も高いことから、今回の部会においても議論していただきたいと考えています。

問6 メチル水銀による影響を考えると、魚介類は食べない方がよいのですか。

答

魚介類は一般にヒトの健康に有益です。平成11年度漁業白書によると、「魚介類の脂質には、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果がある高度不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)が多く含まれることが知られるようになってきている。また、魚介類や海藻類が、カルシウムをはじめとする各種の微量栄養素の重要な摂取源になっていることがあらためて見直されている。」と記載されています。

妊婦等にあっては、一定の注意が必要であると考えていますが、それ以外の方にあっては、現段階で魚介類の水銀による健康への悪影響が懸念されるような状態ではないと考えています。

(参考：水産物の栄養面での特徴(平成11年度漁業白書より抜粋))

水産物に含まれる成分と機能

エイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)

魚類、特にいわし、まぐろなど海産魚の脂質に多く含まれる脂肪酸の一種です。血栓を防ぐとともに血中のLDL(悪玉)コレステロール値を低下させ、脳梗塞、心筋梗塞などの血管障害を予防するほか、アレルギー反応を抑制する作用などがあります。さらに、DHAは、脳神経系に高濃度で分布し、情報の伝達をスムーズにするほか、脳の発育や視力の向上に関与しています。

タウリン

たこ、いか、貝、えび、かに類などに多く含まれているアミノ酸の一種です。生活習慣病予防物質として注目されており、動物実験により高血圧の下降、血液中のコレステロールの低下など多くの生理作用が確認されています。

アスタキサンチン

さけ、いくら、たい、えびなどの赤橙色の色素です。ビタミンEを上回る抗酸化作用を持つことが明らかにされており、活性酸素^{注)}の作用による諸疾患を抑制することなどが期待されています。

注：活性酸素：呼吸により体内に取り入れられた酸素がエネルギーを生み出す過程でつくられる他の分子と結合しやすい状態の酸素分子。殺菌、解毒等の作用を持つ一方、老化、発がん、腎障害、動脈硬化、白内障などの促進にかかわる。

照会先：厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課
(03-5253-1111 内線2488、2489)