

## 「伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について」(厚生労働省通知) に関する新聞記事

○日経 11/14 10:56

牛の背骨も食用禁止に、BSE対策で厚労省

BSE（牛海綿状脳症、狂牛病）対策で、厚生労働省の食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会は14日、日本を含むBSE発生国の牛の背骨を原材料とした食品の製造を禁止することを決めた。Tポーンステーキや牛骨エキス、牛骨油などが対象となるという。

これまで同省はBSEの病原体たんぱく質「異常プリオン」が蓄積するとして、舌や頬（ほお）肉を除く頭部と脊髄（せきずい）、回腸を「特定危険部位」に指定、解体の際に除去を義務づけていた。

だが国際獣疫事務局（OIE）が昨年9月、新たに背骨に含まれる「背根神経節」という部分にも異常プリオンが蓄積するとして「食用とすべきでない」と規約を改正。これを受け、同省は内閣府食品安全委員会にも諮問し、今年9月に「特定危険部位の脊髄（せきずい）と同程度の危険性がある」との答申を受けた。危険性の指摘から禁止まで1年以上かかったが、同省は「神経節に含まれる異常プリオンはごく微量。BSEの全頭検査も実施して感染牛は原材料に使っていなかったもので、問題はない」としている。（10:56）

○読売新聞 2003/11/14/11:06

BSE発生国の背骨付き牛肉の販売や加工禁止…厚労省

厚生労働省は14日、日本を含めたBSE（牛海綿状脳症＝狂牛病）発生国産の牛の背骨が付いたTポーンステーキなどの食肉の販売や、背骨を原材料とした食品、添加物の製造と加工を禁止することを決めた。

薬事・食品衛生審議会伝達性海綿状脳症対策部会が同日、牛の背骨の販売や利用を規制すべきだとの結論を出したことを踏まえた。都道府県などに通知し、来年2月中旬から適用する。

厚労省の推計によると、国内の食肉処理場や食肉販売店で除去される牛の背骨は1日あたり55トン。その約1割が骨油やエキスの製造など食品に利用されている。背骨の中にある「背根神経節」は、頭部や脊髄などに比べてごく微量だが、BSEの病原体とされる異常プリオンが蓄積するとされており、内閣府の食品安全委員会が9月に「特定部位の脊髄と同程度の危険性がある」と判断していた。

その後、厚労省は背骨の取り扱いの実態調査を進めるとともに、流通規制案をホームページなどで公開し、国民から意見を募っていた。

国内では、牛の解体時に脳、脊髄、目、小腸の一部（回腸遠位部）の除去と焼却が義務づけられているが、背骨は対象外だった。

（2003/11/14/11:06 読売新聞 無断転載禁止）

○朝日新聞(11/14 11:08)

国産牛の背骨の流通禁止へ BSE対策で厚労省審議会

牛海綿状脳症（BSE、いわゆる狂牛病）対策で、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の部会は14日、国産牛の背骨の流通を禁止する方針を決めた。来年2月ごろから実施する。

BSEの原因になる異常なプリオンたんぱくが、牛の背骨にある「背根神経節」でも蓄積する可能性が欧州の研究でわかり、国際獣疫事務局（OIE）が、背骨も「食用とすべきでない部位」に追加したことに対応した。BSEが発生していない米国やオーストラリアなどからの輸入肉は対象にならない。発生国の牛肉はすでに輸入が禁止されている。

厚労省の調査によると、牛の背骨を使った食品は、インスタント食品の調味料などに使われる牛骨エキスや、牛脂となる牛骨油がある。国内の製造施設は8カ所で、1日当たりの背骨の使用量はエキスが約2.8トン、油が約8.4トン。すでに3施設が背骨の使用を中止した。このほか、Tポーンステーキも背骨を含むため、国産牛のものは今後、流通が禁止される。骨付きカルビの骨はあばら骨なので、規制には含まれない。（11/14 11:08）

○共同通信 11月14日10時24分更新

#### 国産牛の背骨も食用禁止に BSE対策で厚労省

牛海綿状脳症（BSE）問題で、牛の背骨の規制策を検討していた厚生労働省の対策部会は14日、国産牛を含むBSE発生国の食肉の販売時に背骨を取り除き、エキスの原料にもしないなど、食用への使用を禁じる案をまとめた。

厚労省は同日、各都道府県などに通知。規制の施行は来年2月中旬となるが、厚労省は「規制前でも使用自粛が望ましい」としている。

規制により、背骨を原料とした「牛骨エキス」「牛骨油」や、これらを使った加工食品の製造、販売が禁じられる。国産牛のTボーンステーキも販売できなくなるが、もともと国産牛のTボーンステーキはほとんど売られていないという。

他のBSE発生国からのTボーンステーキやエキスなどを使用した加工食品は既に輸入禁止になっている。（共同通信）

[11月14日10時24分更新]

○毎日新聞11月14日 2003-11-14-11:28

BSE:

#### 背骨付き食肉の販売禁止 厚労省が方針

厚生労働省は14日、日本を含む牛海綿状脳症（BSE）発生国の牛の背骨（脊柱（せきちゅう））が付いた食肉の販売と、背骨を使った食品や添加物の製造を法的に禁止する方針を決めた。背骨の中にある神経（背根神経節）の危険性が、解体時に除去を義務付けている脊髄と同程度とした専門家の意見を踏まえた。規制は来年2月から実施予定だが、同日にも都道府県などに自粛を求める。欧州連合（EU）は昨年4月に同様の規制に踏み切っており、約1年半遅れの対応となる。

BSEの原因となる異常プリオン（たんぱく質）は、主に頭部、脊髄、小腸の一部に蓄積され、発生国はこれらを「特定危険部位」として除去・焼却してきた。これに事実上、背骨が加わることになる。

厚労省によると、日本では通常の食肉処理で背骨が除かれているが、レストランなどの注文を受けて業者が背骨付きの肉（Tボーンステーキなど）を切り分け、販売する例がある。あばら骨を使った骨付きカルビ、足の骨、BSEが発生していない米国やオーストラリア産などのTボーンステーキに危険性はないとしている。

また、背骨を原料にした食品や添加物には、骨を煮出して製造する牛骨エキスや牛脂の材料に利用される牛骨油などがある。同省の実態調査の結果、国産の背骨を使って製造していたのは8施設（うち3施設は既に製造中止）で、1日当たりの生産量は牛骨エキス約8トン、牛骨油2.6トンだった。同省は「牛脂の大半を占める牛の脂身から製造された牛脂は安全」としている。【須山勉】

[毎日新聞11月14日]（2003-11-14-11:28）

# チェックリスト

			地方自治体向け	業者向け	国民・マスメディア向け	
情報の出し方		今回の発表のタイミングは適切か				
		発表者は適任であるか				
		情報の管理者がいるか(問合せ先の明記)				
		資料(審議会出典資料、議事録)が添付されているか				
		新しい情報の追加報告体制について書かれているか				
		作成および改訂日が記載されているか				
		収集された情報が出されているか				
情報の内容	伝達順	導入	誰に向けた情報かが記載されているか			
			発表のサマリーが記載されているか			
			今回の発表の目的が記載されているか			
			発表に至る経緯が記載されているか			
			審議会の議論の内容に関して記載されているか			
			規制の現況が記載されているか			
			現時点における緊急性の程度			
	根拠	データなどの出典が記載されているか				
	影響の及ぶ範囲(人)	WHOとFAOの見解について記載されているか				
		日本国内での警戒範囲はどこか(居住地域と対象)				
	原因物質	プライオリティの程度(同類の問題との比較)				
		ハザードとなるもの				
	対象(物)	対象食品の特定(輸入品を含む)ができるか				
		製品名を公表する必要があるか				
暴露状況	リスクとなるものの摂食者数					
	リスクとなるものの摂食頻度					
	リスクとなるものの摂食されている分布(時間的・空間的・人口統計学的など)					
健康被害	どのような健康被害が起こるのか					
	ハザードと健康被害の因果関係					
	過去の発症状況					
	死亡例があったか、否か					
	発症までの期間					
	今回予測される発症頻度(例:何人に1人か、など)					
「リスクゼロはない」ことが記載されているか						
アクション	具体的な対処方法—個人として何ができるか					
	具体的な対処方法—企業として何ができるか					
	これまで行政がとった対応策					
	これから行政がとる対応策					
表現	わかりやすさ	わかりやすい表現で書かれているか				
		用語は統一されているか				
		法令用語は使わないで書かれているか、使用する場合は説明があるか				
		専門用語は使わないで書かれているか、使用する場合は説明があるか				
		図表や数字で表現しているか				
	適切さ	タイトルは適切か				
		文の長さは適切か				
		「初めて」の使い方は適切か				
		「等」の使い方は適切か				
あいまいな表現(副詞・形容詞の使用)になっていないか						

# リスクコミュニケーションの第一ステップ

## - 正しく情報を伝えるために -

### 背景

平成 15 年 6 月 3 日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会開催され、魚介類に含まれる水銀に関する安全確保の審議がなされた。同日その結果が、厚生労働省医薬局食品保健部基準課より、「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の検討結果概要等について」として、また同分科会合同部会および厚生労働省名により「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」が公表された。これを受けて、当日 NHK ニュース 7 での約 2 分 30 秒間にわたる報道を皮切りに、10 日間にわたり 36 本のテレビ番組、また四大紙を中心とした新聞報道では 22 の記事が掲載された。これにより、対象となった魚介類の一部である高級魚「キンメダイ」の消費者の購買行動抑制と価格の下落が起き、風評被害が発生したと考えられた。そのため厚生労働省は注意事項についての正確な理解を目的として、6 月 13 日「『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)」を作成し、厚生労働省医薬局食品保健部基準課長名において公表し、母子保健関係部局、水産庁、各都道府県及び関係団体に対して送付した。追ってこの Q&A が厚生労働省ホームページへ掲載された。しかし、13 日以降も引き続きテレビ(11 番組) および新聞(14 記事) によって取り上げられ、新聞においては四ヶ月後の 10 月までこれに関する記事が見られた。(以下「キンメダイ事例」とする)

その後平成 15 年 9 月 4 日に食品安全委員会より「サウロパス・アンドロジナス(いわゆるアマメシバ)」に対する食品健康影響評価結果が厚生労働大臣宛て通知され、翌 5 日薬事・食品審議会より厚生労働大臣にアマメシバに対する販売禁止について答申がなされた。そして 12 日に食品衛生法に基づき官報に販売禁止に関する告示がなされ、その効力が発生した。同日都道府県知事、保健所設置市長、特別区長宛てに、食品安全部長名による通達が行われた。同時に「『サウロパス・アンドロジナス(別名アマメシバ)を含む粉末剤、錠剤等の剤型の加工食品の販売禁止』の Q&A」が出された。そして厚生労働省医薬食品局基準審査課新開発食品保健対策室より販売禁止についての食品衛生法第 29 条の 2 の 2 に基づく意見募集がなされた。(以下「アマメシバ事例」とする)

この 2 つの事例の経験から、最初の情報発信側である厚生労働省(政府)にリスクコミュニケーションの第一ステップとして「正しく情報を伝える」重要性が認識された。

一方、厚生労働科学研究班において、事例分析の必要性を認めたため、情報伝達のあり方についての検討を開始することとし、検討の場として「食とメディアの研究会」を設置した。

### 「食とメディアの研究会」概要

研究会の構成メンバーは、メディア関係者 4 名、研究者 4 名の 8 名である。メディア関係者は、これまで十年以上にわたるキャリアを持ち「キンメダイ事例」および「アマメシバ事例」において直接報道を担当した者ではない。研究者は、社会学、栄養学、疫学、リスク学、環境工学、公衆衛生学などの造詣に深い者である。また、検討資料に、研究会運営期間中の食に関する厚生労働省からの情報を充てるため、担当者に出席してもらうこととした。

研究会は 5 回開催された。以下に示す資料によって検討され、チェックリストを完成させた。

(資料)

- ・ キンメダイ事例：厚生労働省通知関連資料、テレビ報道一覧、報道映像資料（CD-ROM）
- ・ アマメシバ事例：厚生労働省通知関連資料
- ・ リスクとリスクコミュニケーションに関する概要
- ・ 「キンメダイ事例」新聞報道一覧と各記事
- ・ 宮崎県食品衛生月間消費者意見交換会参加者調査結果
- ・ ケーススタディ（事前配布）
- ・ BSEに関する聞き取り調査結果
- ・ 質問紙
- ・ チェックリスト私案
- ・ 「キンメダイ事例」をテーマとした講演資料
- ・ ケーススタディの想定報道事例
- ・ 「伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全確保」に関する厚生労働省通知関連資料、新聞記事
- ・ 「『伝達性海綿状脳症に関する食品等の管理方法』に関する Q&A」評価表まとめ
- ・ チェックリスト（案1）
- ・ 厚生労働省、農林水産省、独立行政法人国立健康・栄養科学研究所ホームページ
- ・ チェックリスト（案2）
- ・ 「高病原性鳥インフルエンザに関する周知徹底について」（以下「鳥インフル事例」とする）厚生労働省等通知関連資料
- ・ 厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会、国立感染症研究所ホームページ

#### チェックリスト利用に関して

チェックリストは、大きくはその情報の1) 出し方と2) 内容の2領域があり、2) 内容については2) - 1 伝達順と2) - 2 表現に分類される。また、情報伝達の対象を、①通知を想定した「地方自治体向け」、②Q&Aを想定した「業者向け」、③会見などを想定した「国民・マスメディア向け」の3つに分類した。しかし、それぞれ3つの対象について具体的な媒体の議論は十分ではなかったため、今後の検討課題となる。また、使用の際には大項目である1) 2) 両方が、2) においては2) - 1, 2 両方をチェックしなければならない。しかし、1) および、2) - 1, 2 の下位項目については、事例を検討した結果、すべてがチェック対象項目となるわけではないと判断できた。利用に応じたチェック対象下位項目を明確にする必要があり、利用の分類、それに対応するチェック対象下位項目を今後検討しなければならない。

#### 1) 出し方

7項目からなっている。

(発表のタイミング) キンメダイ事例とアマメシバ事例を見ると、「通知」とその通知内容が詳細に理解できる媒体として位置づけられる「Q&A」が出されたタイミングが異なっている。「Q&A」はその名称からは、テーマについて実際の質問が収集されて作成されるものと考えられ、キンメダイ事例においては実際そうであった。通知後の混乱を沈静化させるための「Q&A」であった。しかし、牛せき柱事例については想定される質問をあらかじめ設定し作成していたため通知と同時に発表することができた。審議会の結果によっては「Q&A」は世に出ることがなかったが、リスク管理として、あらかじめ質問を想定し「Q&A」を準備し、通知と同時に出すことが望ましいと考えられた。

(適切な発表者) それぞれの事例において通達を出した側の社会的地位が異なっている。キンメダイ事例では、厚生労働大臣のコメントの映像が多く見受けられ、その映像から重大性を過剰に認識した可能性も否定できない。そのため発表者に配慮する必要がある。

(情報の管理者) 問い合わせ先が記載されていない場合、記載されている(発信されている)内容について理解不十分によって生じると予測できる疑問や不安について対応不可能となり、パニックが引き起こされる可能性が生じる。そのため情報管理者を明言する必要がある。

(資料添付) 記載されている出典資料名などを別のサイトなどから検索していくには不便があり、また検索できない場合も予測できる。そのため、資料の添付が必要である。

(追加体制・作成および改訂日) 「Q&A」があらかじめ想定された質問によって構成された場合(牛せき柱事例)は、よりリニューアルの必要性が発生することが予測される。そのため情報の作成(改訂)された日の記載がされていなければならない。またリニューアル体制についてもあらかじめ明記されていると継続して情報を収集されやすいと予測できる。

(収集された情報) リスク情報は隠さず伝達されるのが前提である。そのため発信の直前に、これまで収集し得られている正しい確かな情報が内容のなかにすべて記載されているかチェックしなければならない。

## 2) - 1 内容: 伝達順

「伝達順」は、人が容易に情報を正しく認識し知識として身につけていくプロセスとして、必要項目8項目とその順番が見出された。それは、「導入」→「根拠」→「影響の及ぶ範囲(人)」→「原因物質」→「対象(物)」→「暴露状況」→「健康被害」→「アクション」である。8つの項目にはそれぞれ小項目がある。

(導入) キンメダイ事例ではその摂食に注意が必要とされたのは「妊娠中またはその可能性がある女性」であった。事例によっては対象が限定される場合があり、対処すべき人々が誰であるのかを明確にする必要がある。Q&Aは内容量が多く、すべて読破するにも負担感が否めない。そのため問題の全体像を短時間に把握できるようにするために、サマリーの記載が必要と考えた。

(根拠) キンメダイ事例は、通知発表直後にはデータが示されておらず、アクセスが困難状況であった。動物実験のデータであっても、データを示しその出典や説明をすることで信頼が得られると考えられる。

(影響の及ぶ範囲) キンメダイ事例など海外での状況報告があったにも関わらず曖昧な情報伝達であった。牛せき柱事例については海外の状況は報告されていた。日本語以外で情報収集をすることができる能力がある国民の割合は多くはないと想像でき、他国での状況をも報告する必要がある。また、牛せき柱事例では日本全国にその影響が及んでいたが、販売地域が限定されていたり、事例によっては影響が及ぶ範囲が限定される可能性がある。

(原因物質) キンメダイ事例においてはハザードとなるものは水銀であった。過去における水銀での健康被害では水俣病が思い出され、テレビ報道でも水俣病の映像が多く利用されていた。しかし、今回のキンメダイ事例での注意が必要とされる水銀量は水俣病の事例とは異なるものであった。そのため、同類の問題との比較が必要である。

(対象物) キンメダイ事例では対象物が魚類を特定して初めて報道された。牛せき柱事例では、それが使用されている食品の形態をすべて列挙することはその種類の多さから不可能であったが、特に人が不安を抱くと予測できた食品についてはQ&Aで対応していた。食品は医薬品と異なり、どこ

まで製品名を特定して発表できるかという課題を含んでいる。

(暴露状況) キンメダイ事例では、注意すべき摂食量を報道していた。しかし、日本の現状としてどの地域においてどの程度の摂食者数や頻度がこれまでであったのかなどの情報がなく、混乱していた。牛せき柱事例においては、原材料として使用されているため、原材料別にその使用している企業数とその対応状況を示していた。

(健康被害) キンメダイ事例では、想定される健康被害内容の具体的な表現がなかった。そのため情報を得た人がハザードである水銀から想定する健康被害は水俣病の症状となった。またそれを助長するものとしてテレビ映像があった。食品は摂食期間が長いものが多い。そのため現時点での発症と、将来における発症予測と両面を持つ。事例によっては予測される発症までの期間を示し、重ねてその頻度を示す必要がある。牛せき柱事例では、BSEの発症頻度について牛からヒトへの感染ではなくマウスへの感染性を実験レベルにおいて数値で示していた。また最大の健康被害はリスクによる死亡であり、死亡事例がある場合には公表の必要がある。またWHOとFAOによる安全な食品の定義のなかで「安全な食品がリスクゼロであることは実現不可能である」とされている。また、リスクゼロを追求するための情報伝達(警告)ではないことから、リスクゼロはないことを記載する必要がある。

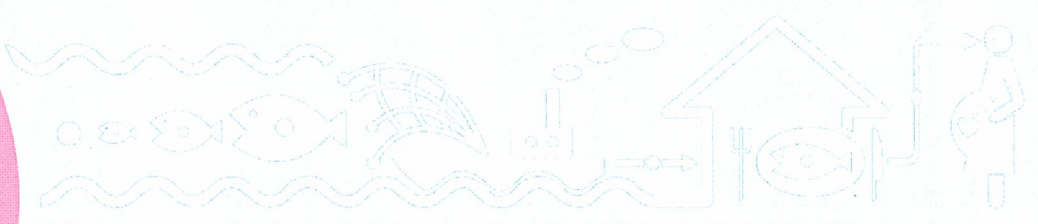
(アクション) これまでの順に情報を認識した上で、これまで行政がとった対応策を示した上で、更なる対処方法として、個別に示す。それは、個人および企業という立場からのものである。キンメダイ事例においては、個人レベルでの摂食(行動)についての対処方法が記載されていた。牛せき柱事例においては、と畜場での対処方法や企業での対処方法の現状を報告しており、あえて個人レベルでの対応の必要性がないことが読み進めていくなかで理解できた。

## 2) - 2 内容: 表現

表現については、わかりやすさと適切さの2つの側面から捉え、それぞれ5項目からなっている。

(わかりやすさ) 年齢層に関係なくできるだけ多くの消費者が理解できるよう、表現、用語の統一が必要である。また、情報(警告)発信が官庁であること、また内容が専門的である場合も多いため、法令用語および専門用語の使用には十分に配慮をする必要がある。より理解を深めるために図を積極的に利用し、数値で示すことも必要である。牛せき柱事例では部位などに関して図が多用されており、専門用語だけではわかり辛かったと思われる回答がわかりやすくなっていた。リスクコミュニケーションにおいて情報の送り手と受け手で表現の好みが異なり、受け手としては数量表現で伝え受けるのを好む傾向が報告されている。牛せき柱事例では、随所に数字によって回答が示されていた。

(適切さ) キンメダイ事例においてそのタイトルと内容との整合性が不明確であると考えられた。また魚種を特定した「初めて」の報道であった。「初めて」の問題に対するメディアの反応は敏感であることから、初めての場合には十分に配慮する必要がある。また数行にわたる文は読みづらく理解するのが難しいため文の長さ気をつける必要がある。副詞、形容詞の多用によりあいまい性が高まる。数値で示すことと関連しているが、あいまいな表現をできるだけ避けることが重要である。「等」もあいまい性を含んでおり、その使用方法に配慮しなければならない。牛せき柱事例での通知文タイトル「伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について」に、「等」が使用されており、対象食品が不明確になるとの指摘があった。規制の場合に使用する「等」と、警告で使用する「等」ではその意味が異なり、警告で使用することは不信や曲解、誤解につながる可能性がある。



お魚はからだに良いものです。でも、妊娠中はちょっと注意が必要です。

お魚には自然界に存在する水銀が食物連鎖によって取り込まれていて、お魚の種類によっては、かたよった食べ方等で、おなかのなかの赤ちゃんに影響を与える可能性が指摘されています。お魚の種類と食べる量については、下の図を参考にしてください。

♡ 下の図を参考に食べるよう心がけてください ♡

これからママになるあなたへ

お魚の名前	刺身1人前、切身1切れに (それぞれ約80g) 含まれる水銀量(●)	1週間に食べるお魚の献立例	
		例 1	例 2
キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ (インドマグロ) ヨシキリザメ イシイルカ ● 半個		キダイの焼物 1切れ (約80g) ミナミマグロの刺身 1人前 (約80g)	マカジキの刺身 1人前 (約80g)
キンメダイ ツチクジラ メカジキ クロマグロ (本マグロ) メバチ (メバチマグロ) エッチュウバイガイ ● マッコウクジラ 1個		なし	キンメダイの煮付 半人前 (約40g)
コビレゴンドウ ●● 2個		なし	なし
バンドウイルカ ●●●●●●●● 8個		なし	なし
特には注意が必要でないもの キハダ ピンナガ メジマグロ ツナ缶 サケ アジ サバ イワシ サンマ タイ ブリ カツオ など		ツナサラダ 通常の量で差しつかえありません	サケの焼物 アジの開き 通常の量で差しつかえありません
1週間に ● (黒丸印：水銀量) 1個までが目安です		目安の範囲内 ● 合計	目安の範囲内 ● 合計

♡ 表の見方など詳しくは・・・

♡ 最寄りの保健所 ♡ 市町村の母子保健担当者 ♡ 厚生労働省 まで  
厚生労働省ホームページ (<http://www.mhlw.go.jp/>)

「平成17年厚生労働科学研究費補助金生活安全総合研究事業 健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究 研究班作成」





# これからママになるあなたへ

お魚について知っておいてほしいこと

厚生労働省

## ♡ お魚はからだに良いものです

お魚（クジラ、イルカを含む）は、良質なたんぱく質や、血管障害の予防やアレルギー反応を抑制する作用があるDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）を多く含み、またカルシウムなど栄養素の摂取源で、健康的な食生活をいとなむ上で重要な食材です。妊婦および出産のための栄養のバランスの良い食事には欠かせないものです。

## ♡ でも妊娠中は ちょっと注意が必要です

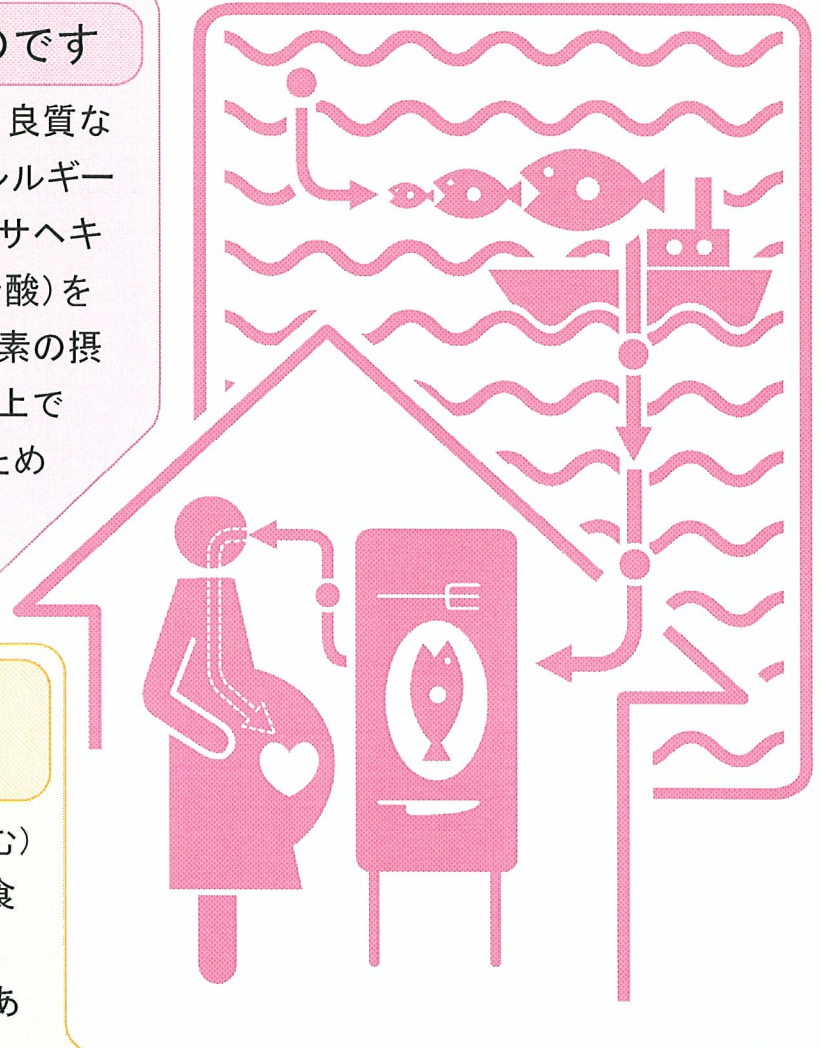
ところが、お魚（クジラ・イルカを含む）の一部には、自然界に存在する水銀が食物連鎖（しょくもつれんさ）によって、お魚を通じて取り込まれているものがあります。このため、この水銀が、お魚などを極端にたくさん食べるなどのかたよった食べ方によって、おなかの中の赤ちゃんの発育に影響を与える可能性がこれまでの研究から指摘されています。

そのため平成15年11月に「魚介類に含まれる水銀の摂取に関する注意事項」を公表しました。その後、国際基準の見直しが行われたため、平成16年から食品安全委員会においてその水銀の健康影響についての評価が行われました。そして平成17年、食品安全委員会の評価結果をもとに、注意事項の見直しを行い「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」を公表しました。

## ♡ 注意が必要なのは、食べるお魚の種類と量です

次のページからの注意の内容を読み、妊娠期間中に食べるお魚は、その種類と量とのバランスを考えて食べましょう。

\*食物連鎖（しょくもつれんさ）：ある生物が他の生物に食べられていく関係が複雑につながっている状況



# 食べ方の注意

## 1 お魚1人前を単位として、含まれる水銀量を表しています

日本人が平均1食に食べるお魚の量は、刺身1人前、切身1切れ、それぞれ約80gです。  
右図では、1人前(約80g)を単位として、それぞれに含まれる水銀量を●印で表しています。

## 2 1週間を基準として、摂取される水銀量を計算しましょう

おなかの中の赤ちゃんに影響を与える水銀量は、1週間に●1個までが目安です。

## 3 いろいろなお魚を組み合わせて食べる場合の例1

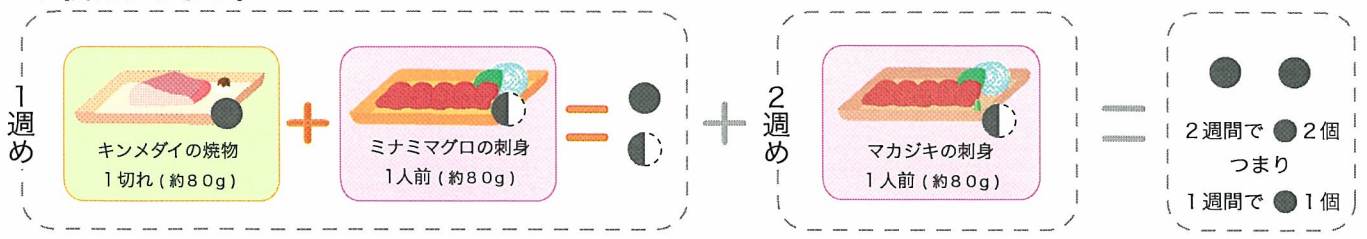
注意が必要なお魚を組み合わせて食べるときには、それぞれに含まれる水銀量から、1週間の水銀量を計算し、1週間●1個までになるようにしてください。右図の例1のように、ある週に、「キダイの焼物」1切れ(●)、**「ミナミマグロの刺身」1人前(●)**を食べるのならば、その他の食事のお魚は、注意が必要なお魚ではなく、ツナやサバなど特に注意が必要でないものを食べましょう。



\* 「ツナ缶」の水銀含有量調査結果から、その量が低いことが確認されています。

## 4 ある週に注意が必要なお魚をその目安量をこえて食べた場合の例2

例えば、ある週に、「キンメダイの焼物」を1切れ(●)、**「ミナミマグロの刺身」1人前(●)**を食べたならば(合計●+●=1個半)、翌週には、「マカジキの刺身」1人前(●)など水銀量を半分(●)に控えましょう。


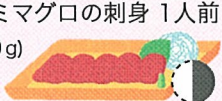

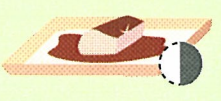


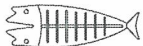
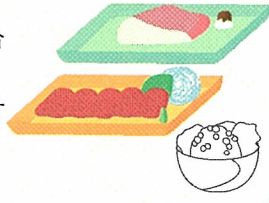
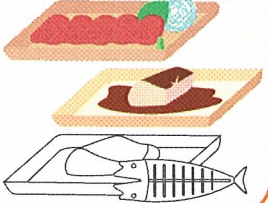


# 注意が必要なお魚について

## 下図を参考に食べるよう心がけてください

\* 解説は左ページを参照下さい。

1週間に ● (黒丸印：水銀量) 1個までが目安です

お魚の名前	刺身1人前、切身1切れに (それぞれ約80g) 含まれる水銀量(●)	1週間に食べるお魚の献立例	
		例 1	例 2
キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ (インドマグロ) ヨシキリザメ イシイルカ ● 半個		キダイの焼物 1切れ (約80g)  ミナミマグロの刺身 1人前 (約80g) 	マカジキの刺身 1人前 (約80g) 
キンメダイ ツチクジラ メカジキ クロマグロ (本マグロ) メバチ (メバチマグロ) エッチュウバイガイ ● マッコウクジラ 1個		なし	キンメダイの煮付 半人前 (約40g) 
コビレゴンドウ ● ● 2個		なし	なし
バンドウイルカ ● ● ● ● ● ● ● ● 8個		なし	なし
特には注意が必要でないもの		ツナサラダ  通常の量で差しつかえありません	サケの焼物  アジの開き  通常の量で差しつかえありません
健康的な食生活の ためにお魚をバランス 良く食べましょう。		目安の範囲内 ● 合計 	目安の範囲内 ● 合計 



# 疑問にお答えします

**Q<sub>1</sub>** なぜ妊娠中にはお魚の食べ方に気をつける必要があるのですか。

**A<sub>1</sub>** お魚の中に含まれる水銀の量がある一定以上になったときにおなかの中の赤ちゃんに影響を与える可能性が指摘されています。それはおなかの中の赤ちゃんは、お母さんのからだの中から取り込んだ水銀をからだの外に出すことができないからなのです。

**Q<sub>2</sub>** お魚などに含まれる水銀がおなかの中の赤ちゃんに取り込まれたとき、どんな影響を与える可能性があるのですか。

**A<sub>2</sub>** 今回注意しなければならないお魚を、食べる量の目安よりもとても多く食べ続けていた場合に限りませんが、例えば生まれてから、音を聞いた場合の反応が1/1000秒以下のレベルで遅れる可能性があることが言われています。

**Q<sub>3</sub>** 私たちが普段の食事からだに取り込んでいる水銀は健康に影響を与えないのですか。

**A<sub>3</sub>** 私たちが普段の食事からだに取り込んでいる水銀の量は、健康に影響を与えない水銀の最大量の5.9%です。また、からだの中に取り込まれた水銀は、徐々にからだの外に出ていきます（2ヶ月で取り込んだ量の半分になります）。そのため、平均的な食生活をしている限り、水銀が過剰にからだの中にたまっていくことはなく、健康への影響を心配するようなものではありません。

**Q<sub>4</sub>** なぜ、注意しなければいけないお魚と注意しなくてよいお魚があるのですか。

**A<sub>4</sub>** 小さいお魚がそれよりも大きいお魚へ、そしてもっと大きいお魚へ食べられていくことが食物連鎖（しょくもつれんさ）です。そして大きいお魚はそれぞれが食べたものを取り込むことになります。お魚それぞれに水銀が含まれていますから、一般的には、大きいお魚は小さいお魚に比べて自然に多くの水銀を取り込むことになります。今回注意が必要とされたお魚は、おもにこのような大きなお魚（クジラ・イルカを含む）で、その中でも水銀の量が比較的多いお魚となっています。

**Q<sub>5</sub>** 妊娠に気づくのが遅れて注意をしなかったのですが、大丈夫ですか。

**A<sub>5</sub>** 赤ちゃんは胎盤（たいばん）を通して水銀を取り込みますが、この胎盤（たいばん）は一般的に妊娠4ヶ月でできます。胎盤（たいばん）ができる時期には、それ以前にからだの中に取り込まれた水銀の量は減少しています。そのため、妊娠に気づいたときから注意することで対応できると考えています。

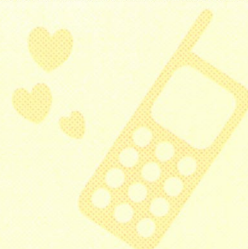
## 問い合わせ先

その他、わからないことは、厚生労働省ホームページQ&A（URL）  
または、以下のところへお問い合わせ、ご相談ください。

♥ 最寄りの保健所

♥ 市町村の母子保健担当者

♥ 厚生労働省



## ○パンフレットの解説

(表紙)

- ・ 若い女性がターゲットであることから、パステルカラーとした
- ・ 「妊婦」ではなく、「これからママになる」と表現しキャッチコピーで見てもらえるように工夫した
- ・ 何のメッセージかを明確にするために「お魚について知っておいてほしいこと」と表記
- ・ 食物連鎖をイラストにて表現した

(2、3 ページ)

- ・ 水銀量が換算できるように、1食あたりの水銀量で表現した
- ・ 1食の量は目でみてわかるように図で示した
- ・ 1週間の食事によって計算例を2例示した
- ・ 注意の必要がないものを例として示し、図では色抜きで示した

(4 ページ)

- ・ 代表的な質問を列挙した
- ・ 問い合わせ先を明記した
- ・ 胎盤（たいばん）など、難しい漢字には読み方をつけた

# D:「牛せき柱を含む食品等の管理方法」に関するQ&A（厚生労働省）

## 牛せき柱を含む食品等の管理方法」に関するQ&A

### （規制概要とその理由）

- 問1 牛のせき柱について、どのような規制が行われたのですか？
- 問2 なぜ牛せき柱を含む食品等が禁止されたのですか？
- 問3 全頭検査に加え、特定部位が除去・焼却され、食品の安全性が確保されていたのではないのですか？
- 問4 「せき柱」や「背根神経節」とは、どのような部位ですか？また、せき柱を使った食品にはどのようなものがありますか？
- 問5 グリセリンや脂肪酸等については、どのようなになりますか？
- 問6 せき柱の除去は、背根神経節による牛の肉及び食肉に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行わなければならないとされているが、第6、7胸椎等で枝肉を分割する場合を含め、一般的なせき柱の除去方法における特段の留意点はありますか？（4/1 新規）
- 問7 イベント等で行われている牛の枝肉の丸焼きについては、今回の規制の対象となりますか？（4/1 新規）

質問をまとめて最初に記載している

### （個々の食品の安全性）

- 問8 牛せき柱を規制したが、牛肉などの安全性は大丈夫ですか？
- 問9 牛肉やエキスなどを使った加工食品をこれまで食べてきたが大丈夫ですか？
- 問10 牛せき柱を使って製造された加工食品の安全性確保について、どのようにになりましたか？

項目が立てられている

### （背根神経節の取扱い）

- 問11 食肉処理において牛せき柱を外す際に背根神経節が食肉に残ったりすることはありますか？
- 問12 背根神経節をと畜場で除去することはできないのですか？
- 問13 食品安全委員会は背根神経節を含むせき柱について特定危険部位に相当する対応を講じるべきとしています。今回の規制で十分な対応が取られたのですか？

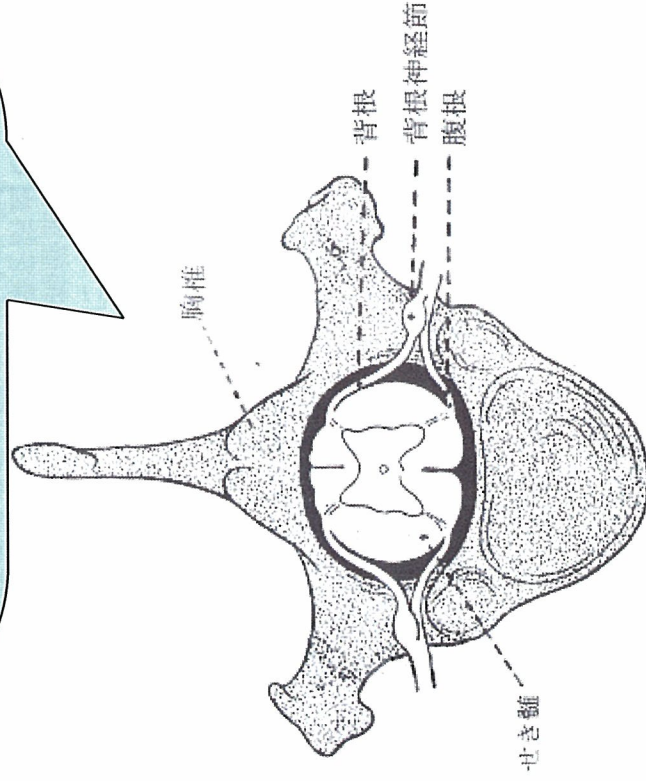
### （その他）

- 問14 海外から輸入される牛せき柱を使用した食品は大丈夫ですか？
- 問15 牛せき柱が家畜の餌などを通じて再び食品を汚染することはないのですか？

# D:「牛せき柱を含む食品等の管理方法」に関するQ&A（厚生労働省）

絵を入れてわかりやす  
くなっている

専門用語についてわかりやすく  
解説している



せき髄神経の模式図

- 2 「背根神経節(はいこんしんけいせつ)とは、せき柱の中を通過するせき髄から分枝した神経が、せき柱から出る前につくる膨らみをいいます。食肉処理の過程でせき柱と食肉を分離する際には、背根神経節は一般的にせき柱側に残ると考えられています。なお、背根神経節にはリスクがありませんが、せき柱の骨髄は本来、伝達性海綿状脳症の感染性を有するものではありません。

# D:「牛せき柱を含む食品等の管理方法」に関するQ&A (厚生労働省)

問4の5 牛骨油は骨などから抽出された油脂です。牛骨油については、**全国で4社からせき柱を使って製造したとの報告があり、そのうち3社は既にこの製造を中止している**と報告しています。(略)

事実を数字で公表している

問9の2 また、せき柱を使って製造された牛骨エキスや牛骨油など…(略)…(牛から牛への伝達に比べ牛からマウスは**約500分の1**)こと、…(略)…  
問12の1 背根神経節は、…(略)…**2対ある背根神経節のうち約7割**(平成15年10月現在)が除去できることが(略)

分かりやすく数字で表している

対象物を特定して解説している

問2の2 背根神経節については、…(略)…**牛骨エキス**などが考えられますが、…(略)…なお、**骨付きカルビ**の骨は、肋骨、いわゆる「あばら骨」でせき柱ではありません。

アクション(対応策)を明記している

問8の2 せき柱(背骨)を使って…(略)…今回、**BSE発生国のせき柱(背骨)を使用して製造・販売することを禁止し、万全の対応**を行いました。