

第2回衛研シンポジウム開催される

食品のレギュラトリーサイエンスをメインテーマに

広報担当 宮原 誠

7月27日(金曜日)、東京世田谷の国立衛研の講堂にて、第2回衛研シンポジウムが開催された。会場の講堂には240席が用意されたが、招待者、一般市民、業界関係者、報道関係者、学生、旧衛研職員などで、ほぼ満席となった。大野所長による開会の挨拶の後、食品衛生管理部、機能生化学部、食品部、食品添加物部、衛生微生物部の講師による最近の食品関連の話題6件(表)について、講演が行われた。最後に川西副所長の司会で、参加者と講師らによる熱心な質疑応答が行われ、終了予定の時刻を超えてこのシンポジウムは終了した。

この日快晴となり、最高気温 34 度を記録する中、厚労省食品安全部三浦公嗣部長、西島正弘前衛研所長の来賓に臨席を賜った。冒頭の挨拶で、大野泰雄所長は“国立衛研は国民から納められた多額の税金を使って仕事を行っているので、その成果を広く国民にわかりやすい形で理解してもらう必要があり、以前より一般公開を行ってきたが、専門性の高い人には物足りないところがあったかも知れないと考え、そのような人を対象にした衛研シンポジウムを昨年からは開始した。国立衛研の活動は広範囲にわたっており、一度に全部を紹介することは出来ないで、今回は食品分野を取り上げ、その最近の研究成果を紹介する。ご列席の皆様からもご意見を頂き、今後の仕事に役立てて行きたい。”と述べた。本間正充変異遺伝部長の司会で講演が開始され、5 時まで講演が行われた。当日の詳しい内容はホームページ上に公開されている。

その後、川西副所長の司会で質疑応答が行われた。“毒性関係で、安全係数として、10 倍などの係数が用いられているが、その根拠は何か”との質問に、“種差と個人差のそれぞれについて 10、合わせて 100 の安全係数をとっている。例外はあるが、大部分

の薬物について種差および個人差の影響は 100 倍以内であること、また、そのような考えに基づいて過去数十年間農薬等を管理してきて特に問題が無かったという歴史的な背景もある。”との答えが返えされた。福島県を対象に今年食品部が実施した陰膳方式の放射性物質の摂取量調査に関連して、“昔の殿様の食事みただけ(作成した陰膳が実態を反映したものか)”、“生肉の規格基準“の講演に関連し、“肉は熟成するので、肉の周囲 1cm を除去するのは何時ならよいのか”などと、質問が続いた。活発な議論のうちに質疑応答の時間が終了した。来年は“生物安全性センターの活動を中心に紹介する予定である”との予告を副所長が述べた後、閉会した。

表 2012年衛研シンポジウムの演題一覧

1	食品中の放射性物質の規制について —安心も必要?—
2	化粧品に含まれていた食物アレルギーでの感作事例 —再発防止にむけて—
3	食品からの有害物質の摂取量推定 —規制の before & after—
4	食品添加物のリスク管理について —事故ゼロを目指すサイエンス—
5	原因不明食中毒への取り組み —見えない不安を取り除く—
6	生食肉の規格基準 —生肉食べて大丈夫?—

http://www.nihs.go.jp/oshirasejoho/symposium/documents/symposium_documents.pdf

に当日の資料が掲載してある。