

各単組委員長、担当者 様

日本食品関連産業労働組合総連合会
事務局長 山本 健二
政策局長 栗田 博

日頃のご活動に敬意を表します。

世界保健機関 (WHO) は 10 月 26 日、ハムやソーセージなどの加工肉について、毎日 50 グラム食べると大腸がんにかかるリスクが 18%高まるとする研究結果を発表しました。

フード連合は、2015 年度政策情報 No. 4 で、「赤肉・加工肉のがんのリスク」について情報を整理し、お知らせします。

フード連合／政策情報 No.4

1. 加工肉の過剰な摂取に発がん性？ 毎日 50 グラムで 18%増

世界保健機関 (WHO) の専門機関 (IARC) の発表によると、加工肉を「人に対して発がん性がある」、赤肉を「おそらく人に対して発がん性がある」と判定しました。

加工肉とは、塩分を加えたり、燻製にしたりした食肉を指します (ハム、ソーセージ、コンビーフなど)。赤肉とは、哺乳類の肉をいいます。加工肉については、毎日食べた場合、50 グラムごとにがんを発症する危険性が 18%高まるとしています。

2. 内閣府食品安全委員会が見解 「リスクが高い」と断定できない

この報道に対して、内閣府食品安全委員会は、『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」と見解を発表しています。また、詳細は公表されていないことから、今後公表される内容を検討することが必要であると、容易に結論を出せるものではないとしています。

国立がん研究センターは、がんの発生に関して、「日本人の平均的な摂取の範囲であれば赤肉や加工肉がリスクに与える影響は無い、あっても、小さい」とし、「今回の評価を受けて極端に量を制限する必要はない」と発表しています。

2013 年の国民健康・栄養調査によると、日本人の赤肉・加工肉の摂取量は一日あたり 63g (うち、赤肉は 50g、加工肉は 13g) で、世界的に見て最も摂取量の低い国の一つです。赤肉にはたんぱく質やビタミン B、鉄、亜鉛など健康維持にとって有用な成分も多く含まれています。

食品の安全性に関する評価は、十分な客観的データに基づいて行われることが必要です。健康な食生活を送るためには、過敏に反応するのではなく、多くの種類の食品をバランスよく食べることをこころがけ、様々な情報のなかから、正確な情報を取捨選択していくことが求められているのではないのでしょうか。

フード連合としても、今後の動向を注視し、引き続き情報の収集に努めていきます。

(参考)

- ・ IARC (http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf)
- ・ 内閣府食品安全委員会 (<https://www.facebook.com/cao.fscj>)
- ・ 国立がん研究センター (<http://www.ncc.go.jp/jp/information/20151029.html>)

以上