

問15 なぜ、一部の魚介類は水銀の含有量が高いのですか。

答

川や海の水銀は、環境中の微生物によりメチル水銀に変化し、食物連鎖を通じて魚介類に取り込まれます。このため、多くの魚介類にメチル水銀が含まれていますが、食物連鎖の上位にある、サメやカジキなどの大型魚や、一部のハクジラのほか、キンメダイのような深海魚等は、比較的多くのメチル水銀を含んでいます。

問16 現在議論されている水銀の健康影響とはどのようなものですか

答

現在議論されているような低い水銀レベルで懸念される影響は胎児であって、例えば音を聞いた場合の反応が1/1, 000秒以下のレベルで遅れるようになるようなものです。なお、体内に取り込まれた水銀は代謝、排泄されます。その半減期は約2ヶ月です。

問17 現在の水銀の規制はどのようになっているのですか。

答

昭和48年に、魚介類の水銀の暫定的規制値（総水銀0.4ppm、メチル水銀0.3ppm（ただし、マグロ類、内水面水域の河川産の魚介類（湖沼産を除く）及び深海性魚介類を除く））を設定しています。

問18 日本人の水銀摂取量はどの程度ですか。

答

毎年、厚生労働省では水銀の1日摂取量調査（マーケットバスケット方式）を実施しています。これは、平均的な食生活によって、国民がどのくらい水銀を摂取しているかを調査したもので、過去10年間の調査結果は以下のとおりです。この結果より、過去10年大きな変化はないものと考えています。

このうち、平成7年（1995年）～平成16年（2004年）の調査結果を見てみると、魚介類から79.8%（6.72 $\mu$ g/日）、それ以外の食品から20.2%（1.70 $\mu$ g/日）の水銀が摂取されています。

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
総水銀	9.1	9.8	9.8	6.7	9.7	6.8	7.0	8.8	8.1	8.5

（ $\mu$ g（人・日）、厚生労働科学研究報告書による）

注意事項は、今後、国民への意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等にあたっては、いわゆる風評被害が生じることをないよう御配慮方よろしく願います。

問19 日本人が現在摂取している程度の水銀は健康に影響があるのですか。

答

摂取している水銀を全てメチル水銀と仮定した場合、平成7年～平成16年の1日摂取量調査における水銀の摂取量は食品安全委員会が設定した妊婦を対象としたメチル水銀の耐容量の59%となります。

この食品安全委員会によるメチル水銀の耐容量は、懸念される胎児に与える影響を十分保護できる量であることから、平均的な食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるようなレベルではないものと考えています。

食品安全委員会の妊婦の耐容量  $2.0\mu\text{g}/\text{kg}$  (体重) / 週  
→  $100\mu\text{g}/(\text{人}(\text{体重}50\text{kg})\cdot\text{週})$

1日あたりに換算すると  $100\mu\text{g}\div 7\text{日}=14.3\mu\text{g}/(\text{人}\cdot\text{日})$

平均的な1日水銀摂取量  $8.4\mu\text{g}/(\text{人}\cdot\text{日})\div 14.3\mu\text{g}\times 100=59\%$

問20 妊娠に気づくのが遅れたのですがどうすればよいですか。また、妊婦は髪の水銀濃度を測定すべきですか。

答

- 1 メチル水銀は胎盤を経由して胎児に取り込まれますが、胎盤の形成は一般的に妊娠4ヶ月であること、体内に取り込まれた水銀は代謝、排泄され、その半減期は約2ヶ月であることなどから、妊娠に気づいた段階から水銀の摂取量をコントロールすることで一定の効果が期待されると考えています。
- 2 妊婦であっても髪の水銀濃度等を測定することは必要ないと考えています。諸外国においても妊婦に対して、髪の水銀濃度の測定を勧めている国はありません。
- 3 なお、食品安全委員会の評価結果では、15歳から49歳女性の毛髪水銀濃度分布を見た場合、99.9%が10ppm以下であり、耐容量の算出の出発点となった11ppmを下回っていることが示されています。

注意事項は、今後、国民への意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等に当たっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしく願います。

(今後の予定他)

問21 今後、妊婦への注意事項が決定されるまでの手続きはどのようになり  
ますか。

答

- 1 8月12日の審議会において取りまとめられた注意事項について、厚生労働省ホームページに公表し、8月22日(予定)から意見募集を行うこととしております。また、意見交換会の開催も予定しております。
- 2 いただいた御意見を踏まえ、審議会における議論を再度行った後、注意事項を公表する予定としています。

問22 今回、注意事項の発出にあたり、魚介類の摂食の減少や風評被害につ  
ながらないよう、どのような施策を講ずる予定ですか。

答

- 1 注意事項の検討に当たり、全ての資料を公開するとともに、その過程も公開してきたところです。
- 2 また、審議会においては、リスクコミュニケーションの専門家、ジャーナリスト、産婦人科の医師など種々の分野の専門家に参画していただきました。
- 3 さらに、注意事項(案)をQ&Aとともに公表し、1ヶ月間の意見募集を行うこととしています。
- 4 これらに加え、注意事項が正式に決定した後、パンフレットを作成することも検討しています。
- 5 厚生労働省としては、本注意事項が妊婦はもちろん、全ての方々が正確に理解されるよう今後とも必要な調査研究に努めてまいります。

注意事項は、今後、国民への意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等にあたっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしく願います。

(別 添)

(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 <sup>注)</sup> 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。	

(参考：水産物に含まれる成分と機能 (平成14年度漁業白書より抜粋))

機能性成分	主な機能	多く含まれる主な魚介類
DHA (ドコサヘキサエン酸)	脳の神経組織の発達や機能維持、 抗アレルギー炎症等	マクロ、マダイ、ブリ、サバ、サケ、マイワシ
EPA (エイコサペンタエン酸)	血栓の予防・治療、血管収縮等の防止、 血中脂質の低下作用等	
タウリン	血圧の調整、コレステロールの排出、 肝機能改善、視力の維持等	イカ、タコ、アワビ、ホタテガイ、 クルマエビ、サケ
アスタキサンチン	活性酸素の作用による諸疾患の抑制	イクラ、タイ、エビ
食物繊維：アルギン酸	コレステロール低下、血圧低下作用等	海藻類 (コンブ、ワカメ、モズク、ヒジキ等)
食物繊維：フコダイン	がん細胞の増殖を抑制する作用等	
カルシウム	骨形成、血圧や神経系の調整機能等	小魚
鉄分	赤血球 (ヘモグロビン) の主成分、 全身組織の機能維持等	ブリ、ヒジキ、ハマグリ

注意事項は、今後、国民への意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等にあたっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしく願います。

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて  
(概要) (平成17年8月現在)

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

1. はじめに

魚介類(鯨類を含む。以下同じ。)は、良質なたんぱく質や健康に良いと考えられるEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。魚介類はこのように利点が多い食材ですが、反面、自然界に存在する水銀を食物連鎖の過程で体内に蓄積するため、特定の地域等にかかわりなく、一部の魚介類については水銀濃度が他の魚介類と比較して高いものも見受けられます。

我が国における水銀の摂取を見た場合、魚介類によるものが全体の約80%を占めており、また、水銀に関する近年の研究報告では、低濃度の水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされていることから、妊婦については魚介類を通じた水銀の摂取に一定の注意が必要と考えられます。

なお、妊婦を除く方々にとっては、すべての魚介類について、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念される報告はありませんので、健康に有益である魚介類をバランス良く摂取し、健康の維持増進に努めることが大切です。

注) 胎児の健康への影響が懸念されているのは「メチル水銀」ですが、消費者等に分かりやすく伝えるため、特段の必要がない場合には「メチル水銀」とせず、単に「水銀」と記載しています。

2. 我が国における「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の見直し

①経緯

我が国の水銀を含有する魚介類への対応としては、平成15年6月に、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の意見を聴いて、サメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類の一部について、妊婦を対象とした摂食に関する注意事項を公表しました(別添1参照)。

その後、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議において、水銀に関する暫定的耐容週間摂取量について、発育途上の胎児を十分に保護するため水銀の再評価が実施されたこと、我が国においても継続的に実施された魚介類の水銀濃度に関する報告が取りまとめられたこと等から、今般、注意事項について見直しを行うこととしました。

なお、諸外国においても妊婦を対象に特定の魚介類について、摂食に関する注意事項が公表されています(別添2参照)。

注意事項は、今後、国民の意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等に当たっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしくお願ひします。

## ②食品安全委員会への評価依頼

水銀を含有する魚介類の摂食に関する注意事項の見直しを行うためには、2つのポイントがあります。第1のポイントは、どの程度までの水銀摂取が安全であるかを定めることです。この水銀摂取レベル（耐容量）に関しては、特に悪影響を受けやすいと考えられる対象者（ハイリスクグループ）の健康を十分に保護することを目的として決定する必要があります。このため、ハイリスクグループを特定することも大事な作業です。第2のポイントは、実際にどの程度の水銀を摂取しているか等の実態を把握した上で、注意事項の見直しを行うことです。

第1のポイントについては、食品安全基本法により食品安全委員会の業務とされていることから、平成16年7月23日、食品安全委員会に耐容量の設定について食品健康影響評価を依頼しました。併せて、ハイリスクグループについても検討を依頼しました（別添3参照）。

## ③食品安全委員会における審議

厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会は平成16年7月開催の委員会で審議を行うことを決定し、同年9月以降5回の汚染物質専門調査会が開催され、平成17年6月8日に開催された第6回専門調査会で審議結果が示されました。

審議結果では、耐容量は1週間当たり体重1kgに対し、メチル水銀 $2.0\mu\text{g}$ （Hgとして）が示されました。また、ハイリスクグループについては胎児とすることが適切とされ、平成17年8月4日、食品健康影響評価結果として厚生労働省に通知されました（別添4-1、別添4-2参照）。（参考： $1\mu\text{g}$ （マイクログラム）は $1/100$ 万グラム）

## ④審議会における検討

第2のポイントについては、厚生労働省等において実施された調査結果に基づき、第1回（平成16年8月17日）、第2回（平成16年11月24日）、第3回（平成17年8月12日）の3回にわたって薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で審議を行いました。

### ・魚介類の水銀含有量

厚生労働省、水産庁、地方自治体及び諸外国において実施された魚介類に含まれる水銀濃度に関する検査結果を取りまとめました。

その結果、国内385種類、9,712検体、国外165種類、21,724検体におよぶ魚介類の水銀含有量を整理しました（別添5参照）。

### ・我が国における魚介類の摂食の実態

平成13、14年の国民栄養調査について、15～49歳の女性摂食者における各魚介類の摂食量を特別に集計しました（別添6参照）。

注意事項は、今後、国民の意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等に当たっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしくお願ひします。

これによると、魚介類の摂食者における平均摂食量は、魚類平均では 73.6g、カジキ類 65.4g、キンメダイ 75.0g 及びマグロ類 32.2g 等となっていますが、マグロ類では、人によって摂食量に大きな差があることが報告されています。

なお、マグロ類については、独立行政法人国立健康・栄養研究所において、マグロの刺身、寿司、鉄火丼の一回分（いわゆる 1 人前の量）についても調査を行いました（別添 7 参照）。

・我が国における水銀暴露の実態

我が国においては、国内に流通している食品を介した汚染物質の実際の摂取量を明らかにすることを目的とした汚染物質摂取量調査（マーケットバスケット調査）が行われています。

この報告によると、最近10年間の水銀の推定一日摂取量平均は $8.4 \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ であり、仮に水銀のすべてがメチル水銀であって、妊婦の体重を $50\text{kg}$ とした場合であっても、その摂取量は $1.2 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週 ( $8.4 \mu\text{g} \times 7 \text{日} \div 50\text{kg}$ ) であることから、食品安全委員会から示されている食品健康影響評価である耐容量 ( $2.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週) を下回っています。

・魚介類摂食量の試算

耐容量の範囲で摂取できる魚介類の摂食量を、それぞれの魚介類の水銀含有量の平均値に基づき試算しました。具体的には、魚介類の水銀含有量の平均値が総水銀で  $0.4\text{ppm}$ 、メチル水銀で  $0.3\text{ppm}$  を超えるものを対象としました。その上で、妊婦の体重を国民栄養調査から  $55.5\text{kg}$  と仮定し試算を行いました。試算の方法は以下のとおりです（別添 8 参照）。

$$\left\{ \begin{array}{|c|} \hline \text{耐容量} \\ \hline \end{array} - \begin{array}{|c|} \hline \text{他の食品からの} \\ \text{水銀摂取量} \\ \hline \end{array} \right\} \div \begin{array}{|c|} \hline \text{当該魚介類に} \\ \text{含まれる水銀濃度} \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{耐容量の範囲内で摂食} \\ \text{できる当該魚介類の量} \\ \hline \end{array}$$

3. 注意事項の見直し案と Q & A

審議会における議論を踏まえ、次の点に留意し注意事項の見直し案を作成しました（別紙：注意事項（案）参照）。また、正確な理解に資するため、Q & A も作成しました（別紙：Q & A 参照）。

- ・ 魚介類は健康的な食生活を営む上で重要な食材であること
- ・ 魚介類は食物連鎖の過程で水銀を蓄積すること
- ・ 検討している水銀の影響は、あったとしても胎児の将来の社会生活に支障のあるような重篤なものでないこと

注意事項は、今後、国民の意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等に当たっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしくお願ひします。

- ・ 妊婦については、一定の注意をした上で魚介類を摂食することが重要であること。また、水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀の摂取量を減らすことで、魚食のメリットとの両立が可能であること
- ・ 妊婦が注意事項の対象であり、子供や一般の方々は対象外であること
- ・ 消費者に注意事項を正確に理解してもらうことが必要であること

#### 4. 今後の予定

8月22日から1ヶ月間の意見募集を行うとともに、意見交換会を東京及び大阪で開催します。その上で、寄せられた意見を踏まえ、審議会における議論を再度行った上で注意事項を発出することとしています。

第1回、第2回の審議会資料については、次の厚生労働省ホームページで御参照いただけます。

第3回の審議会資料についても速やかに掲載することとしています。

○厚生労働省ホームページアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/index.html>

注意事項は、今後、国民の意見募集やそれを踏まえた検討の後に確定するものです。報道等に当たっては、いわゆる風評被害が生じることのないよう御配慮方よろしくお願ひします。



平成15年6月3日

照会先：厚生労働省医薬局食品保健部

中垣 基準課長

担当：太齊、鶴身(内線2488、2489)

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  
(平成15年6月3日開催)の検討結果概要等について

1. 本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会において審議された、魚介類に含まれる水銀に関する安全確保についての審議結果は次のとおりである。

メチル水銀の毒性に関する資料、平成13、14年度厚生労働科学研究や各都道府県において実施された魚介類中の水銀濃度に関するデータ、平成14年度に水産庁が実施したマグロ類の水銀検査結果等に基づき審議された。

その結果、別添のとおり、水銀濃度が高いサメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類の一部(ツチクジラ、バンドウイルカ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ)を中心に、妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項について取りまとめられた。

なお、妊婦等を除く方々にとっては、すべての魚種について、妊婦等であっても上記の魚種を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。

2. 厚生労働省の対応

母子保健関係部局、水産庁及び各都道府県に対し、妊婦等への指導等、本注意事項の趣旨を周知いただくよう通知した。

また、厚生労働省ホームページに掲載するなど、情報提供に努めていくこととしている。

平成15年6月3日

## 水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

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

多くの魚介類等が微量の水銀を含有しているが、一般に低レベルで人の健康に危害を及ぼすレベルではない。魚介類等は、良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等、重要な食材である。

しかし、一部の魚介類等では食物連鎖により蓄積することにより、人の健康、特に胎児に影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含有している。

このため、妊娠している方又はその可能性のある方については、魚介類等の摂食について、次のことに注意することが望ましい。

これまで収集されたデータから、バンドウイルカについては、1回60～80gとして2ヶ月に1回以下、ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ及びサメ（筋肉）については、1回60～80gとして週に1回以下にすることが望ましい。

また、メカジキ、キンメダイについては、1回60～80gとして週に2回以下にすることが望ましい。

なお、妊娠している方等を除く方々はすべての魚種等について、妊娠している方等にあっても上記の魚種等を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。

今後とも、魚介類等の中の水銀濃度及び摂取状況等を把握するとともに、胎児への影響に関する研究等を行い、その結果を踏まえ、今回の摂食に係る注意事項の内容を見直すものとする。

## 各国の注意事項の比較

	日本	米国	EU
機関	厚生労働省	FDA(食品医薬品庁)／EPA(環境保護庁)	Health & Consumer Protection Directorate-General
実施月	2003年6月	2001年1月 2004年3月	2004年3月
最新の注意事項	対象魚種	①サメ、メカジキ、サワラ(King Mackerel)*、アマダイ(Tilefish)* ②エビ、ライトツナ缶詰、サケ、タラ、ナマズ ③ビンナガマグロ	大型の捕食性の魚(メカジキ、サメ、マカジキ、パイク等)、マグロ
	対象者	妊婦、妊娠の可能性のある女性、妊婦、授乳中の母親、幼児	妊娠する可能性のある女性、妊婦、授乳中の母親、幼児
	注意事項内容	バンドウイルカ: 1回60～80gとして2ヶ月に1回以下 ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ、サメ(筋肉): 1回60～80gとして週に1回以下 メカジキ、キンメダイ: 1回60～80gとして週に2回以下	1. 上記①の魚の摂取を避けるべき 2. 水銀含有量が少ない魚種(上記②)は週に12オンス(340g)とすべき ・水銀含有量が少ない魚介類:エビ、ライトツナ缶詰、サケ、タラ、ナマズ ・週に2回魚介類を摂取する場合は、ビンナガマグロは6オンス(170g)とすべき 3. 地域の湖等で個人が捕獲した魚については、各地域の勧告を確認等をすべき 4. 幼児に魚介類を与える際には、上記勧告に従いかつ量を減らすべき

\* 我が国で摂食されているサワラ、アマダイとは異なる。  
(参考)Q&Aにおいて、マグロステーキは、ライトツナ缶詰より一般的に高いレベルの水銀を含有すると記載されている。

	英国	カナダ	アイルランド	
機関	Food Standard Agency	Health Canada	Food Safety Authority of Ireland	
実施月	2002年5月 2003年2月 2004年3月	2002年5月	2004年3月	
最新の注意事項	対象魚種	サメ、メカジキ、マカジキ マグロの缶詰、マグロステーキ	メカジキ、サメ、マグロ メカジキ、マカジキ、 サメ、マグロステーキ、マグロの缶詰	
	対象者	妊婦、妊娠を考えている女性、16才以下の小児	すべての人 更に、幼児、妊娠可能年齢の女性	全ての人
	注意事項内容	【妊婦、妊娠を考えている女性】 サメ、メカジキ、マカジキの摂取を避けると共に、1週間に中型のマグロ缶詰4個(560g)以下又はマグロステーキ2枚(280g)以下とすべき 【16才以下の小児】 サメ、メカジキ、マカジキの摂取を避けるべき	上記の魚の摂取は週に1食とすべき また、幼児、妊娠可能年齢の女性は月に1食とすべき	【妊娠可能年齢の女性(妊娠を考えている女性)、妊婦、授乳中の母親、幼児】 サメ、メカジキ、マカジキの摂取を避けると共に、週にマグロステーキ1枚(8オンス、約230g)又は中型のマグロ缶詰(8オンス、約230g)を2缶までとすべき 【それ以外の方】 サメ、メカジキ、マカジキの摂取を多くて週1食とすべきであるが、マグロの摂食を制限する必要はない

	オーストラリア	ニュージーランド	ノルウェー
機関	ANZFA(Australia New Zealand Food Standards)	ANZFA(Australia New Zealand Food Standards)	SNT(食品衛生監視局)
実施月	2001年1月 2004年3月	2001年1月	2003年5月
最新の注意事項	対象魚種	サメ、エイ、カジキ、バラマンディ、ギンサワラ、オレンジラフィー、リング、ミナミマグロ、地熱水域で漁獲される魚	鯨、川カマス、パーチ(25cm以上)、マス及びイワナ(1kg以上)、サメ、カジキ、エイ、マグロ
	対象者	全ての人	妊婦、授乳中の母親
	注意事項内容	<p>【妊婦、妊娠を考えている女性、6歳以下の小児】</p> <p>1食あたり150g(6歳以下の小児は75g)として、サメ(フレーク)又はカジキ類を2週間に1食としそれ以外の魚をその2週間摂食しない、又はオレンジラフィー(シーパーチ)又はナマズを週1食としそれ以外の魚をその週摂食しない、又は上記以外の魚介類を週2~3食とすべき</p> <p>【それ以外の方】</p> <p>サメ(フレーク)又はカジキ類を週1食としそれ以外の魚をその週摂食しない、又は上記以外の魚介類を週2~3食とすべき</p>	<p>週に4食以下とすべき(1食約150g)</p> <p>妊婦、授乳中の母親は鯨を食べるべきではない。 また、妊婦は鯨以外の上記の魚についても食べるべきではない</p>

		デンマーク
機関		The Danish Veterinary and food Administration
実施月		2004年7月
最新の注意事項	対象魚種	マグロ、スズキ、カレイ、バラムツ、メカジキ、ニシラクダザメ、カマス、パーチ
	対象者	妊娠を考えている女性、妊婦、授乳中の女性、14歳未満の子供
	注意事項内容	週に100g未満とすべき

平成16年7月23日  
厚生労働省医薬食品局食品安全部  
中垣 基準審査課長  
担当: 近藤(内線2488)、浦上(内線2489)

魚介類等に含まれるメチル水銀に係る食品安全委員会への  
食品健康影響評価依頼について

1. 「魚介類等に含まれるメチル水銀に係る妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項」(平成15年6月3日公表)の見直しの検討に当たり、本日、食品安全基本法第24条第3項に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しましたのでお知らせします。
2. 魚介類等に含まれるメチル水銀について
  - 平成15年6月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の意見を聴いて、サメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類の一部について、妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項を公表。
  - FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)は、一般集団に対しては、従来の評価を適用することを再確認した上で、胎児や乳児がより大きなリスクを受けるのではないかと懸念から、平成15年6月中旬、メチル水銀の再評価を実施。
  - 米国、英国、カナダ、豪州等においても一定の魚類について、妊婦等を対象とした摂食の注意事項を公表。なお、対象者の範囲は必ずしも一致していない。
  - 今般、魚介類に含まれるメチル水銀に係る摂食に関する注意事項の見直しに当たり、メチル水銀の耐容摂取量の設定を依頼するもの。あわせて、ハイリスクグループについても議論を要望。
3. 食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において魚介類等に含まれるメチル水銀に係る妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項の見直しについて検討することとしています。
4. なお、以上のような状況について正確な御理解をお願いするとともに、報道等に当たっては、風評被害が生じることのないよう御配慮方お願いします。







(別添4-1)

府食第762号

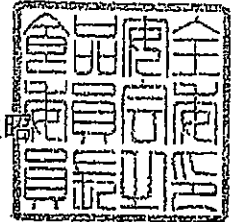
平成17年8月4日

厚生労働大臣

尾辻 秀久 殿

食品安全委員会

委員長 寺田 雅昭



厚生労働省発食安第0723001号に係る食品健康影響評価の  
結果の通知について

平成16年7月23日付け厚生労働省発食安第0723001号をもって貴省から当委員会に対して意見を求められた魚介類等に含まれるメチル水銀に係る食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第2項の規程に基づき通知します。

なお、食品健康影響評価の詳細をまとめたものは別添のとおりです。

#### 記

魚介類等に含まれるメチル水銀に係る摂食に関して、考慮すべきハイリスクグループ及びメチル水銀の耐容週間摂取量は、以下のとおりである。

- |               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| (1) ハイリスクグループ | 胎児                                |
| (2) 耐容週間摂取量   | メチル水銀 $2.0\mu$ g/kg 体重/週 (Hg として) |

#### 対象集団

ハイリスクグループを胎児としたことから、妊娠している方もしくは妊娠している可能性のある方が対象となる。

※ 別添については、内閣府食品安全委員会ホームページに掲載されています。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-hyouka-methylmercury.pdf>

