

食のリスク分析の枠組と 食品安全委員会の取組について

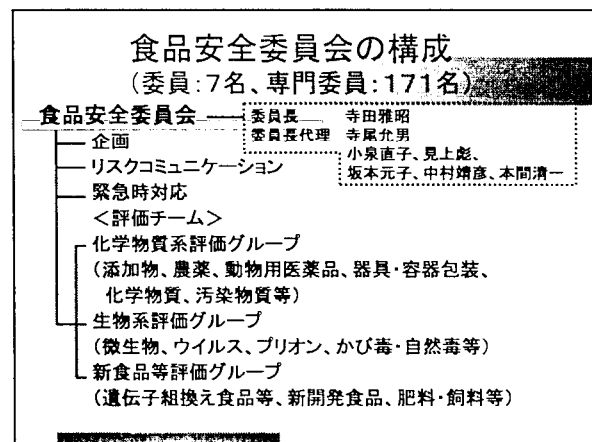
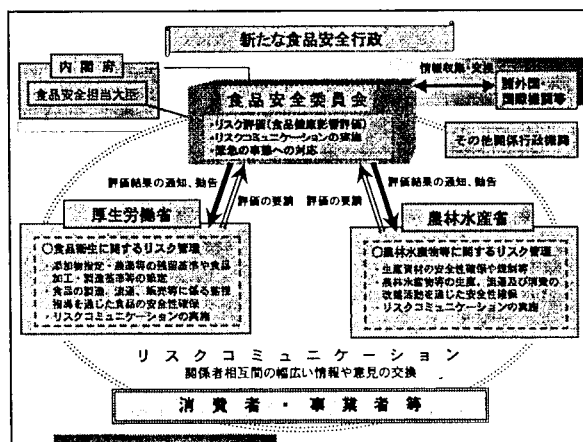
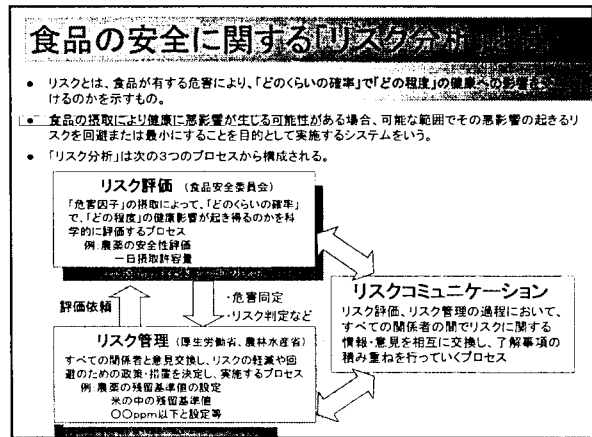
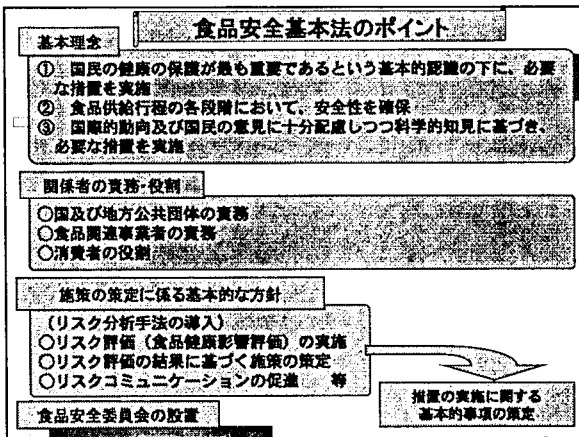
内閣府 食品安全委員会委員
寺尾 允男

食のリスク分析の枠組と 食品安全委員会の取組について

食品安全委員会委員
寺尾 允男

食品に含まれる危害要因の多様化・複雑化

- ① 利便性の追求に伴う危害要因の増大
 - ・添加物や新規農業の開発
 - ・バイオ技術の応用
 - ・食のグローバル化による輸入食品の増加
- ② 新たな危害要因の発生
 - ・人獣共通感染症
(BSE、高病原性鳥インフルエンザなどからの感染)
 - ・変異あるいは常在菌による食中毒(O157、カンピロバクターなど)
- ③ 分析技術の向上
 - ・検出感度が上昇し、「ゼロ残留」が非現実的に



食品安全委員会の役割

1. 食品健康影響評価(リスク評価)

食を介して入ってくる可能性のある化学物質や微生物等の要因について、その健康に及ぼす悪影響のリスクを、科学的な知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価します。

2. リスクコミュニケーションの実施

リスク評価の内容等に関して、消費者、食品関連事業者など関係者相互間における幅広い情報や意見の交換を、意見交換会の開催、ホームページ等を通じて行います。

3. 緊急の事態への対応

緊急時において、危害の拡大や再発防止に迅速かつ適切に対応するため、国の内外から広く情報収集を行い、事態を早急に把握し、関係各省との連携による政府一体となった緊急時対応や国民に理解しやすい情報の提供等を行います。

食品健康影響評価の実施状況 (平成16年7月5日現在)

専門調査会名	既要請品目	うち評価終了
農薬	120	18
汚染物質	49	0
新開発食品等	46	24
添加物	32	20
動物用医薬品	17	11
遺伝子組換え食品等	13	3
プリオン	7	5
肥料・飼料等	5	5
その他	7	4
合計	296	90

食品健康影響評価の例(農薬)

1. 実験動物等を用いた毒性試験

毒性試験：急性毒性試験
反復投与毒性試験・発がん性試験・変異原性試験・催奇形性試験・体内動態試験等

無毒性量 (No-Observed Adverse Effect Level (NOAEL)) の設定

毒性試験の結果に基づき定められる有害な作用を示さない物質の最大量



食品健康影響評価

(続き)

2. 一日摂取許容量(ADI)の設定

ADI (Acceptable Daily Intake)
認められるような健康上のリスクを伴わずに、人が生涯にわたって毎日摂取することができる体重1kgあたりの量

1日摂取許容量(ADI) = 無毒性量 / 安全係数
安全係数: 種差・個人差を考慮するための数値、通常は100

3. 想定される摂取量がADIを超えないように使用基準を設定

農薬の有効性についての評価が別途必要。

例: アセキノシル(殺虫剤)の残留基準:
ナスの場合には、1ppm

食品健康影響評価

行政的対応

リスクコミュニケーションの取組

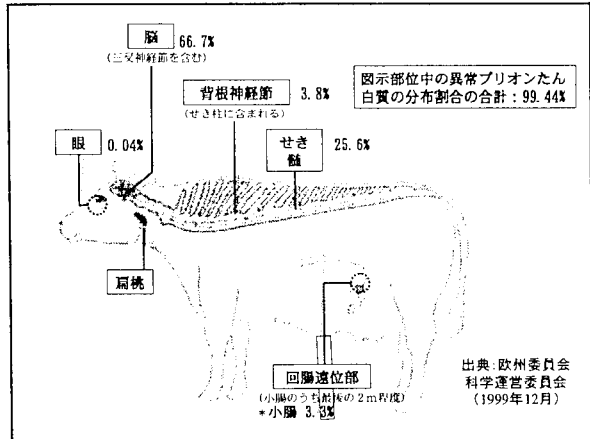
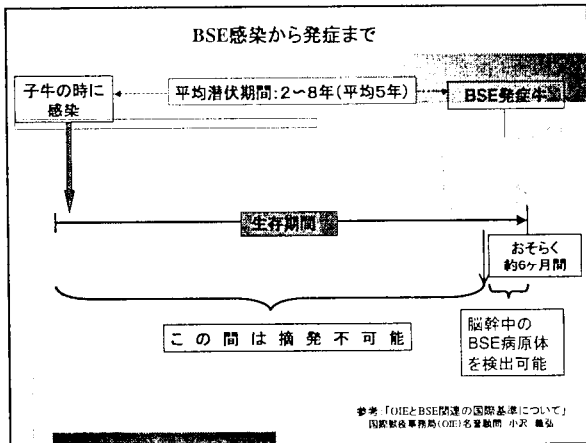
- ・原則公開による委員会会合、議事録等のホームページへの掲載
- ・食品健康影響評価等に関する国民一般からの意見・情報の募集(7月5日までに計41件の募集を実施又は実施中)
- ・食の安全に関する意見交換会等の開催
(関係行政機関等と連携又は委員会単独で7月5日までに計48回実施)
- ・「食の安全ダイヤル」の設置(03-5251-9220-9221)

緊急の事態への対処等に関する体制整備

「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱」及び「食品安全委員会緊急時対応基本指針」の策定
(平成16年4月15日)

基本指針の概要

- 平時から危害情報の収集及び分析やリスク管理機関等との連携を図りつつ、国民の生命又は健康への悪影響の未然防止又は抑制に努める。また緊急時対応の際には、特定の感受性集団への影響等を考慮しつつ、常に最悪の事態も想定して行う。(緊急事態等が発生した場合の委員会の対応)
- ・情報の収集、分析、共有化
 - ・国民、関係機関等への情報提供
 - ・食品健康影響評価
 - ・勧告及び意見
 - ・リスクコミュニケーション



鳥インフルエンザの発生に伴う委員会の対応

- 「鶏肉や鶏卵を食べて人が感染することは考えられない」ことについて正確な情報発信
 - 鶏肉や鶏卵の安全性に関する考え方や分かりやすいQ&Aのホームページへの掲載
 - 4府省共同で「国民の皆様へ(鳥インフルエンザについて)」を都道府県を通じて周知

「万が一、食品に鳥インフルエンザウイルスが付いていたとしても現在のところ、次の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることによって人に感染することは考えられません。」

 - このウイルスは酸に弱く、胃酸で死滅すると考えられること
 - ウイルスが細胞に入り込むためには膜と膜との関係にある受容体の存在が必要ですが、人の受容体(鍵穴)は鶏のものとは異なっていること
 - ウイルスは、通常の調理温度で容易に死滅し、加熱すればさらに安全であること
- 鳥インフルエンザ不活化ワクチンを接種した鳥類に由来する食品の安全性についてのリスク評価の実施

食品安全委員会の今後の運営

- 食品健康影響評価
 - 危害要因ごとの食品健康影響評価に関するガイドラインの作成
 - 委員会自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討
 - リスク管理機関から食品健康影響評価を求められている案件の処理
 - 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査
- リスクコミュニケーション
 - 計画的な意見交換会の開催
 - 情報の提供・相談等の実施
- 緊急の事態への対処
 - 危害要因ごとの個別マニュアルの策定
- その他
 - 危害情報等のデータベース化、食品の安全性の確保に関する調査の実施等