

具体的なリスク管理施策の内容

今回の調査対象 175 品目のうち、今期にリスク管理措置が講じられたもの 34 品目及び一部管理措置が講じられた 4 品目についての具体的なリスク管理施策の内容は、以下のとおり。

※品目名に続く（ ）内の記載は、評価結果の概略である。

【化学物質系評価グループ】

1 添加物

平成 22 年 10 月から平成 23 年 3 月までに食品健康影響評価を行った 8 品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった 6 品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、8 品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 食品衛生法に基づき、添加物として指定し、成分規格を設定するとともに、着香の目的以外で使用してはならないと使用基準を設定したもの
〔7 品目〕
 - ・ 2,3-ジエチル-5-メチルピラジン（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ 2-(3-フェニルプロピル)ピリジン（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ ピラジン（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ 3-メチル-2-ブテナール（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ 6,7-ジヒドロ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジン（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ 3-メチル-2-ブテノール（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）
 - ・ 1-ペンテン-3-オール（着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる）

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、添加物として指定するとともに、評価結果を踏まえ、使用対象を限定したもの
〔1 品目〕
 - ・ フルジオキシニル（一日摂取許容量（ADI）を設定） 6.33% ~ 17.28%（TMDI）

2 農薬

平成22年10月から平成23年3月までに食品健康影響評価を行った14品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった62品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、10品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、食品中の残留基準を設定したもの〔10品目〕

なお、薬事・食品衛生審議会において試算された、各品目に係る残留基準設定後の摂取量^{*}の対ADI比は、以下のとおり

(摂取量^{*}:理論最大摂取量(TMDI)又は推定摂取量(EDI))

・エチプロール (一日摂取許容量(ADI)を設定)	9.6% ~ 24.2% (EDI)
・フルベンジアミド (一日摂取許容量(ADI)を設定)	17.9% ~ 34.3% (EDI)
・チオベンカルブ (一日摂取許容量(ADI)を設定)	22.8% ~ 51.3% (TMDI)
・インダノファン (一日摂取許容量(ADI)を設定)	8.7% ~ 19.4% (TMDI)
・イソプロチオラン (一日摂取許容量(ADI)を設定)	30.3% ~ 70.4% (TMDI)
・メチオカルブ (一日摂取許容量(ADI)を設定)	5.4% ~ 11.7% (TMDI)
・フルジオキサニル (一日摂取許容量(ADI)を設定)	5.5% ~ 14.0% (TMDI)
・メフェンピルジエチル (一日摂取許容量(ADI)を設定)	0.3% ~ 0.9% (TMDI)
・トリフルスルフロンメチル (一日摂取許容量(ADI)を設定)	0.1% ~ 0.2% (TMDI)
・ゾキサミド (一日摂取許容量(ADI)を設定)	0.3% ~ 1.0% (TMDI)

3 動物用医薬品

平成22年10月から平成23年3月までに食品健康影響評価を行った4品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった29品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、5品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

- 現行の食品規格（残留基準）を変更しないこととされたもの

〔1品目〕

- ・ ツラスロマイシン（一日摂取許容量（ADI）を設定） 10.3% ~ 21.6% (TMDI)

- 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、食品中の残留基準が設定されたもの

〔4品目〕

なお、薬事・食品衛生審議会において試算された、各品目に係る残留基準設定後の摂取量^{*}の対ADI比は、以下のとおり

（摂取量^{*}：理論最大摂取量（TMDI））

- ・ セファレキシン（一日摂取許容量（ADI）を設定） 0.1% ~ 0.3% (TMDI)
- ・ モネパンテル（一日摂取許容量（ADI）を設定） 4.3% ~ 6.0% (TMDI)
- ・ イソプロチオラン（一日摂取許容量（ADI）を設定） 30.3% ~ 70.4% (TMDI)
- ・ カラゾロール（一日摂取許容量（ADI）を設定） 8.0% ~ 23.2% (TMDI)

【生物系評価グループ】

1 微生物・ウイルス

「鶏肉中のカンピロバクター／ジェジュニ・コリの食品健康影響評価」（自ら評価）について調査を実施したところ、評価結果に基づき、以下のとおり一部管理措置が講じられていた。

○ 厚生労働省

1 消費者への普及啓発

政府広報等による普及啓発を行った。

2 自治体への要請

全国食品衛生関係主幹課長会議において、都道府県等に対し、カンピロバクター一等食中毒事案の発生を防止するため、関係事業者に対する監視指導等を要請。

○ 農林水産省

- ・ ブロイラー農場における汚染鶏群・非汚染鶏群の区分及びそれを検出するための方法の開発、生産資材のリスク管理方法の開発、農場への進入経路の疫学的究明等に関する研究を平成 22 年度から開始。
- ・ 平成 23 年 8 月、「豚肉の生産衛生管理ハンドブックー肉用鶏農場・生産編ー」及び「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック（参考資料）ー消費者編ー」を取りまとめ、都道府県や関係団体を通じ周知徹底を実施。

（評価の概要）

（1）対策の効果

食鳥の区分処理によるリスクの低減効果は、塩素濃度管理よりも大きく、当該対策のみでリスクが約半減することが示された。

その他の対策それぞれについては、生食割合の低減によるリスク低減効果が最も大きく、次に調理時交差汚染割合の低減による効果が高いことが示された。加熱不十分割合の低減については、単独ではほとんどリスク低減効果がないことが示された。なお、生食しない人を対象とした場合では、最も大きなリスク低減効果があることが示された。

（2）対策の順位付け

単独の対策を解析した結果では、加熱不十分割合の低減又は農場汚染率の低減のみでは効果は少ないことが示されたが、食鳥の処理区分及び塩素濃度管理の徹底を組み合わせることによって高い効果を示すことが示された。また、生食割合の低減については、単独の対策でも効果が高いことが認められた。

ただし、生食する人に対しては、生食割合の低減が常に最も効果が大きい一方、生食しない人に対しては、食鳥処理場での区分処理と農場汚染率の低減の組み合わせが、効果の最も大きい管理措置になることに加え、加熱不十分割合の低減や調理時の交差汚染率の低減も、比較的大きな効果を持つことも示された。

（3）その他

カンピロバクターについては、人から人への感染経路による感染事例はほとんど報告されていない。しかし、数例の感染例の存在から、種々の条件さえ整えば感染が成立することは留意するべきと考える。

【新食品等評価グループ】

1 遺伝子組換え食品等

平成22年10月から平成23年3月までに10品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった1品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、10品目について以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

〈遺伝子組換え食品〉

- 「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」に基づき、安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたもの

〔4品目〕

- ・ チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ Bt11 系統とコウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ B. t. Cry34/35Ab1 Event DAS-59122-7 系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 系統とチョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ 1507 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ GA21 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した8品種は除く。）

（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）

- ・ チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ 1507 系統とコウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ B. t. Cry34/35Ab1 Event DAS-59122-7 系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON810 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した5品種は除く。）

（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）

- ・ 除草剤グルホシネート耐性及び雄性不稔セイヨウナタネ MS8 と除草剤グルホシネート及び稔性回復性セイヨウナタネ RF3 と除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ RT73 からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した1品種は除く。）

（改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断）

- ・ チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統（食品）（ヒトの健康を損なうおそれはないものと判断）

- 「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」に基づき、申請があった食品添加物は組換えDNA技術を応用した添加物に該当しないものとみなされたもの

〔5品目〕

- ・ VAL-No. 2 株を利用して生産されたL-バリン (安全性が確認されたと判断)
- ・ pGlu 株を利用して生産されたグルカナーゼ (遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の対象ではないと判断)
- ・ GLU-No. 3 株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム (安全性が確認されたと判断)
- ・ LEU-No. 2 株を利用して生産されたL-ロイシン (安全性が確認されたと判断)
- ・ HxR-No. 1 株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム (安全性が確認されたと判断)

〈遺伝子組換え飼料〉

- 「組換えDNA技術応用飼料及び飼料添加物の安全性に関する確認の手續」に基づき安全性に関する確認を行い、公表されたもの

〔1品目〕

- ・ チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統 (飼料) (改めて食品健康影響評価の必要はなく、当該飼料を家畜が摂取することに係る畜産物の安全上の問題はないものと判断)

2 新開発食品

〔その他〕

「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性に係る食品健康影響評価」について調査を実施したところ、評価結果に基づき、以下のとおり一部管理措置が講じられていた。

○ 消費者庁

〔1品目〕

- ・こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について（食品による窒息事故の実態を把握し、窒息事故が発生しやすい食品並びに食品の物性等摂食者側等の要因を明らかにした。）

「食品SOS対応プロジェクト会合」及び「こんにゃく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会」における検討をふまえ、関係団体等に対し、力学特性、形状等及び販売方法について改善を要請中。

平成23年8月、一口タイプのこんにゃく入りゼリーによる窒息事故防止のため、子どもや高齢の方が食べることをしないよう、注意を呼び掛け。

3 肥料・飼料等

平成22年10月から平成23年3月までに食品健康影響評価を行った2品目及び前回までの調査において具体的な管理措置が講じられなかった1品目について調査を実施したところ、評価結果に基づき、以下のとおり具体的な管理措置が講じられていた。

○ 食品衛生法に基づき規格基準を改正し、残留基準を設定したもの

〔1品目〕

- ・エフロトマイシン（一日摂取許容量（ADI）を設定） 1.1%～2.5%（TMDI）