

# 食品安全委員会と リスクアナリシス(リスク分析)



**食品安全委員会**



# 食品安全委員会

## 発足の経緯

- 日本でのBSE確認(平成13年9月)を契機に  
食品安全行政を見直し
- 食品安全基本法(15年7月1日施行)に基づき、同日、内閣府に設置
  - ・ 科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に食品に関するリスク評価を行う
  - ・ リスク評価の結果や、食品安全に関する科学的な基礎知識について、情報発信や、関係者間での情報・意見の交換を行う(リスクコミュニケーション)

## 食品安全委員会の構成

食品安全委員会 7人の委員で構成



12  
専  
門  
調  
査  
会

企画等：企画、緊急時対応、リスクコミュニケーション

化学物質系：農薬、添加物など

生物系：微生物・ウイルスなど

新食品系：遺伝子組換え食品など

専門委員：218名

(平成27年4月1日現在)

事務局

局長、次長、総務課、  
評価第1課、評価第2課、評価情報分析官、  
情報・勧告広報課、リスクコミュニケーション官

## リスク評価

(農薬の例)

- 動物実験等から有害作用を把握し、無毒性量を推定する
- 安全係数（不確実係数）を決める

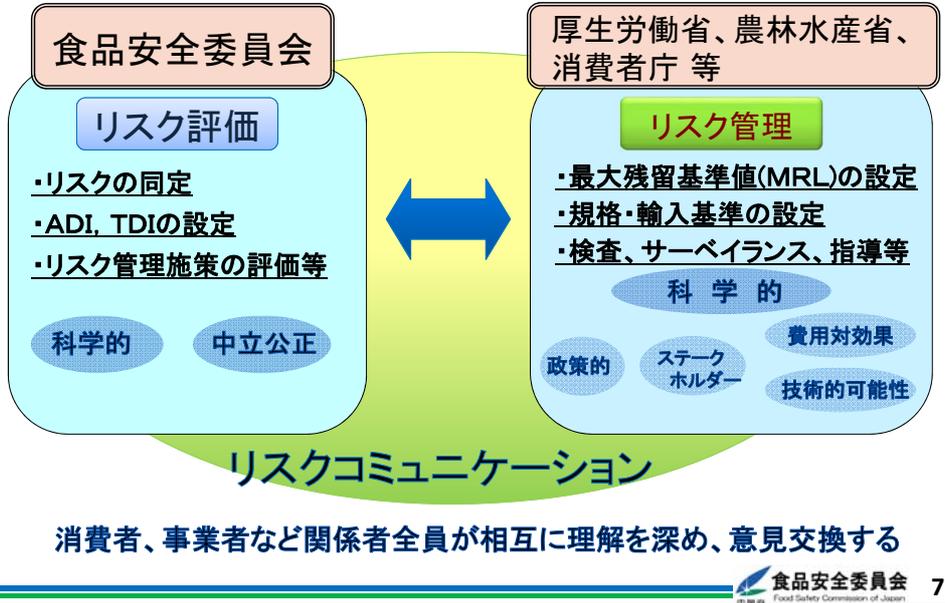


内外の文献、データ  
により検討

ADI（一日摂取許容量）※を設定する  
※ヒトが一生涯、毎日摂取しても有害作用を示さない量

## リスクアナリシス (リスク分析)

# 食品安全を守るしくみ (リスクアナリシス)



# 食品の安全性とは

## ハザード（危害要因）とは??

健康に悪影響をもたらす可能性を持つ、食品中の生物学的、化学的または物理学的な物質・要因、または食品の状態

## リスクとは??

食品中にハザードが存在する結果として生じる、健康への悪影響が起こる確率とその悪影響の程度の関数



実際には、ハザードの毒性と体内への吸収量によって決まる

## 食品中の様々なハザードの例

### 有害微生物等

- 腸管出血性大腸 O157
- カンピロバクター
- リステリア
- サルモネラ
- ノロウイルス
- 異常プリオンたん白質 等

### 自然毒

- きのこ毒 等
- ふぐ毒 等

### 意図的に使用される物質に由来するもの

- 農薬や動物用医薬品の残留
- 食品添加物 等

### 環境からの汚染物質

- カドミウム
- メチル水銀
- ダイオキシン 等

### 加工中に生成される汚染物質

- アクリルアミド
- クロロプロパノール 等

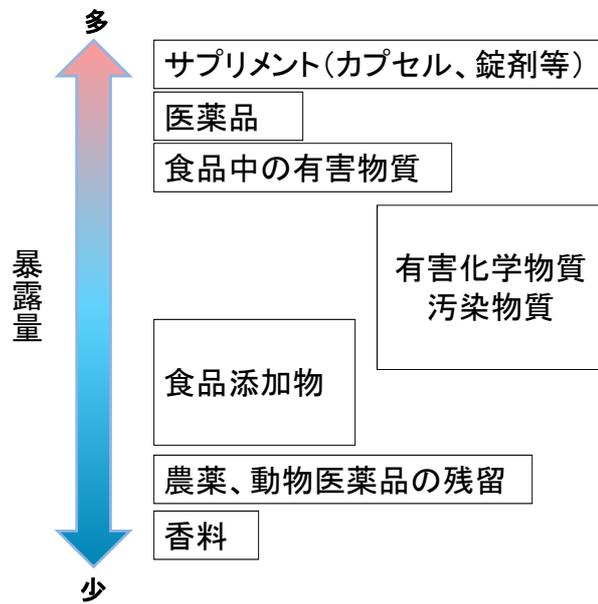
### 物理的 危害要因

- 放射性物質 等

### その他

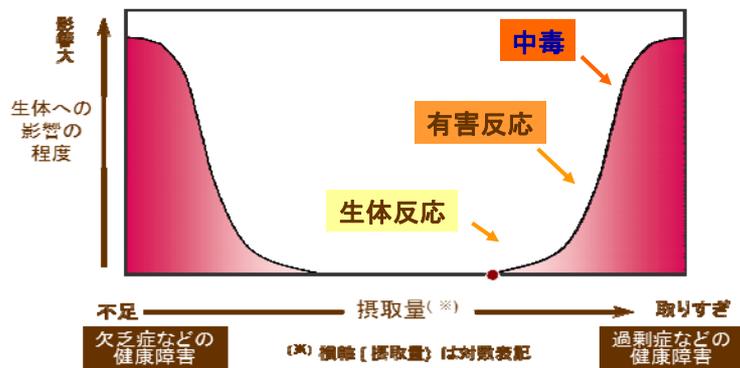
- 健康食品
- サプリメント 等

## ハザード（化学物質）のばく露量（概念図）



## 食品の安全は量の問題①

ゼロリスクの食品はない。食品に含まれるどのような物質も、大量に食べると健康を害する（人工or天然にかかわらない）



→ リスク評価（安全な量の見極め等）を行い、それに基づいてリスク管理（基準値の設定等）を行う

## 食品の安全は量の問題②

**ジャガイモ** 一般的に安全な食品、重要なエネルギー源(デンプン)。  
ビタミンCやミネラル(カリウム)を含む。

一方、**ソラニン(グリコアルカロイド)という毒物を含む**(芽に多いが、  
皮や中身にもある。)かつ、ソラニンは加熱により減少しない。

ジャガイモの部位	ソラニン(グリコアルカロイド)含量(mg/kg)
皮をむいたイモ	46
皮	1430
芽	7640
葉	9080

「(一度に)ソラニンやチャコニンを50 mg (0.05 g) 摂取すると症状が出る可能性があり、150 mg~300 mg (0.15 g~0.3 g) 摂取すると死ぬ可能性があります」  
(農林水産省HP)

J. Agr. Food Chem., 46, 5097 (1998)



**摂取量が重要**

ジャガイモを食べることは問題ないが、  
ジャガイモばかり大量に食べることはよくない

## 食品の安全性確保についての国際的合意

世界各国の経験から、次のような考え方や手段が重視されるようになった

### <考え方>

- 国民の健康保護の優先
- 科学的根拠の重視
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程等の透明性確保

### <方法>

- 「リスクアナリシス」の導入
- 農場から食卓までの一貫した対策(フードチェーンアプローチ)



2003年、国際食品規格委員会(Codex, FAO/WHO)

内閣府

## 食品安全委員会ホームページ

食品安全委員会や意見交換会等の資料や概要、食中毒等特定のトピックに関する科学的知見等を随時掲載しています。

特に国民の関心が高いと考えられる事案については、「重要なお知らせ」又は「お知らせ」を活用して情報提供を行っています。

## 「食品安全委員会e-マガジン」

当日の新着情報を毎日19時にお届けします。

## 「新着情報お知らせメールマガジン」

	主な配信内容	配信日
ウィークリー版	○食品安全委員会の開催結果や開催案内 ○リスクコミュニケーション(意見交換会などの開催案内)	毎週水曜日(原則)
読み物版	○実生活に役立つ情報 ○安全性の解説 ○食品の安全性に関するQ&A ○委員の随想	月の中旬と下旬
新着情報	【ホームページ新着情報】 ○食品安全委員会の開催情報 ○パブリックコメントの募集 など当日分の新着情報	ホームページ掲載当日(19時)

公式

## Facebookページ



食品の安全性に関する身近な情報をお伝えするために、Facebookページによる情報の配信を行っています。

公式

## ブログ



メールマガジン読み物版や、Facebookの投稿などを、より多くの方にご覧いただくため、平成27年5月～、ブログによる情報発信を開始しました。