リスク評価

食品に含まれる微生物や化学物質がヒトの健康に与えるリスクを、科学的知見に基づいて評価しています。リスク評価は、主にリスク管理機関からの要請を受けて行いますが、食品安全委員会が必要と判断したハザードについてもリスク評価(自ら評価)を行っています。

食品安全委員会には年間計画等を調査・審議している企画等専門調査会とハザードごとの専門調査会、そしてワーキンググループが設置されており、200名以上の専門委員(大学・研究機関の研究者など。非常勤。)がそれぞれの専門分野に応じて、担当するハザードのリスク評価を行っています。

専門調査会

企画等専門調査会 添加物専門調査会 農薬第一専門調査会 農薬第二専門調査会 農薬第三専門調査会 農薬第四専門調査会 農薬第五専門調査会 農薬第五専門調査会 動物用医薬品専門調査会 器具・容器包装専門調査会 汚染物質等専門調査会 微生物・ウイルス専門調査会 プリオン専門調査会 かび毒・自然毒等専門調査会 遺伝子組換え食品等専門調査会 新開発食品専門調査会 肥料・飼料等専門調査会

ワーキンググループ(WG)

栄養成分関連添加物WG 薬剤耐性菌に関するWG 評価技術企画WG 香料WG

ぶどう酒の製造に用いる添加物に関するWG

専門調査会や ワーキンググループに 関する情報はこちら。



※2021年7月現在

食品添加物295件、農薬1120件、動物用医薬品608件、器具・容器包装19件、汚染物質等68件、微生物・ウイルス23件、プリオン73件、かび毒・自然毒等14件、遺伝子組換え食品等312件、新開発食品94件、肥料・飼料等259件のリスク評価が終了しています。(2003年7月1日設立以降2021年4月1日まで)

◎これまで行った主な評価案件

◆デオキシニバレノール (DON) 【かび毒・自然毒等専門調査会】2019.12.24

DONは麦類の赤かび病の原因となるカビが作り出すかび毒です。日本では、1950年代に赤かび病の被害を受けた米·麦を摂食した人や家畜の間に急性赤かび中毒症が多発しました。

食品安全委員会では、2010年に評価を行い、DONの耐容一日摂取量を1 µg/kg体重/日と設定しました。その後、厚生労働省から食品中のDONの規格基準の設定について諮問を受けて再評価を行い、2019年12月、通常の食生活においては、小麦由来食品か

らのDONの摂取により健康影響が生じる可能性は低いとの評価 結果をまとめました。

詳細はこちら

