

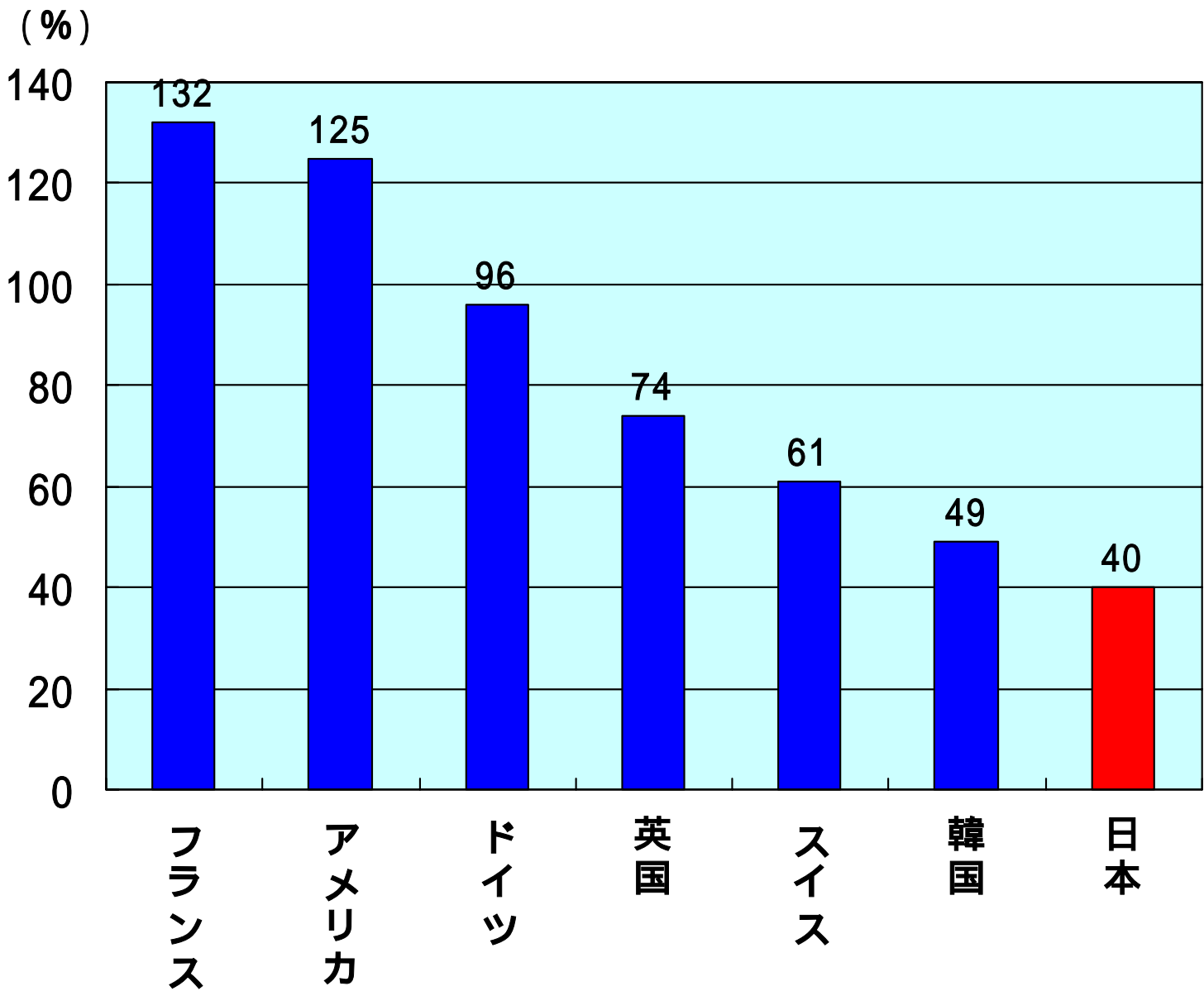
「食品の安全性確保のための仕組み
について」

食品安全委員会の役割

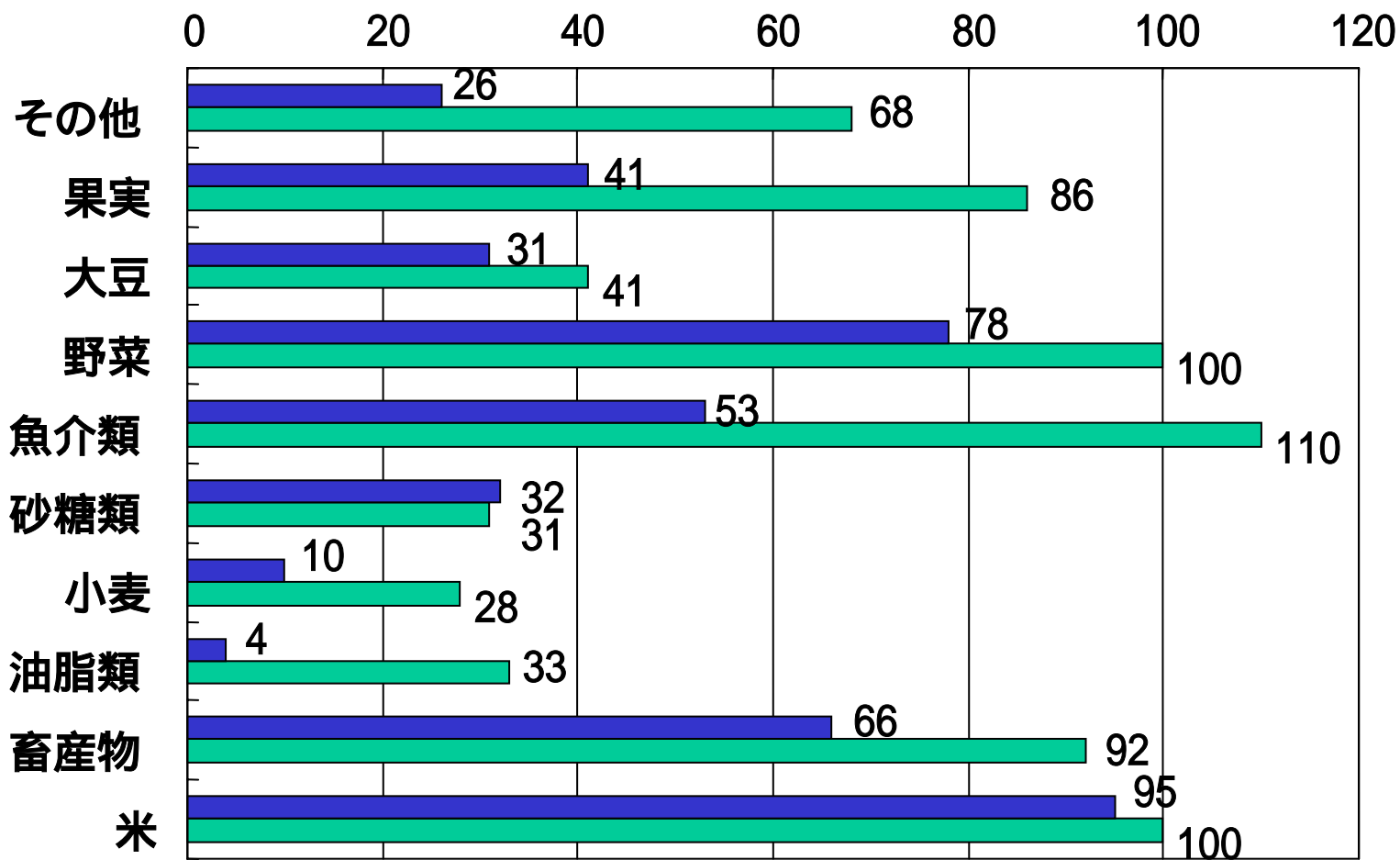
食品安全委員会 寺尾 允男

1. わが国の食の状況
2. わが国の食の安全確保の新しい仕組み
3. 食品安全モニターを通して見た国民の意識
4. BSEおよび鳥インフルエンザについて
5. 食品安全委員会の今後の課題

1. わが国の食の状況



各国の食料自給率(2000年)



わが国の自給率の比較 (%)

■ 平成13年度
■ 昭和40年度

(畜産物は輸入飼料による生産部分を含む)

2. わが国の食の安全確保の 新しい仕組み

食品安全基本法の基本理念

国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、必要な措置が行われること

食品供給行程の各段階において、安全性を確保

国民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて必要な措置が行われること

食品安全委員会の設置

- 国民の健康保護を最優先に、**食品安全行政**に**リスク分析手法を導入**し、食品の安全に関するリスク評価(食品健康影響評価)を関係各省から独立して行う食品安全委員会を新たに**内閣府**に設置(平成15年7月1日)

科学情報を食品の安全性確保に反映させるための手順

リスクアナリシス

既存の科学情報

リスクアセスメント

ヒトの健康リスクへの予測

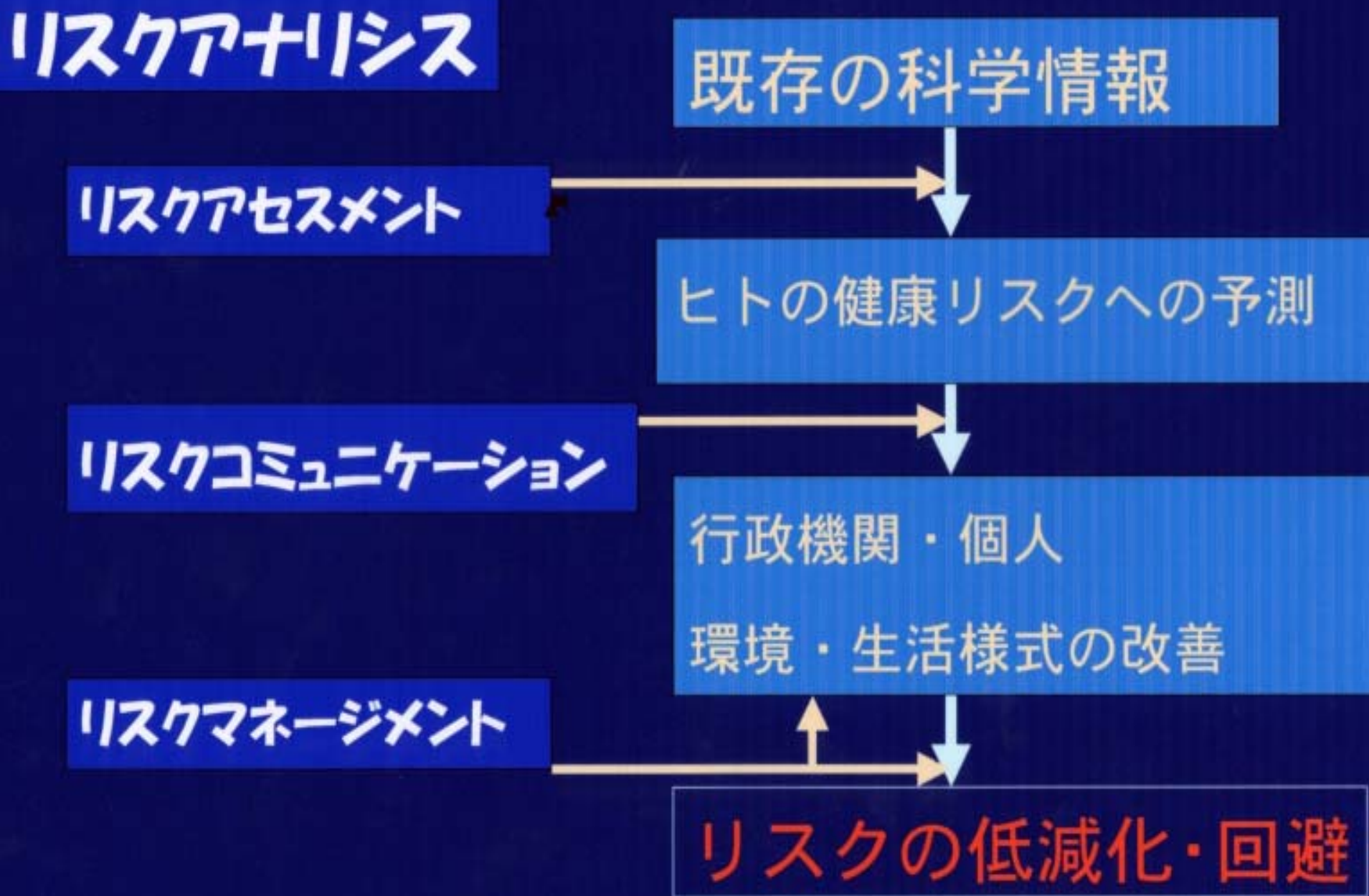
リスクコミュニケーション

行政機関・個人

環境・生活様式の改善

リスクマネジメント

リスクの低減化・回避



食品安全委員会の役割

1. 食品健康影響評価(リスク評価)

食品安全委員会の**第一義的な役割**は、「リスク評価」を行うことです。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。

リスク評価の結果に基づき、必要がある場合には、講ずべき施策について勧告を行うことができます。

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、すなわちリスクコミュニケーションを、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、政府全体とし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、国の内外からの情報により、事態を早急に把握し、関係各省への迅速な対応の要請や国民に理解しやすい情報の提供等を行います。

新たな食品安全行政

内閣府

食品安全担当大臣

食品安全委員会

- ・リスク評価(食品健康影響評価)
- ・リスクコミュニケーションの実施
- ・緊急の事態への対応

情報収集・交換

諸外国・
国際機関等

その他関係行政機関

評価結果の通知、勧告

厚生労働省

評価の要請 評価の要請

評価結果の通知、勧告

農林水産省

食品衛生に関するリスク管理

- ・添加物指定・農薬等の残留基準や食品加工・製造基準等の策定
- ・食品の製造、流通、販売等に係る監視指導を通じた食品の安全性確保
- ・リスクコミュニケーションの実施

農林水産物等に関するリスク管理

- ・生産資材の安全性確保や規制等
- ・農林水産物等の生産、流通及び消費の改善活動を通じた安全性確保
- ・リスクコミュニケーションの実施

リスクコミュニケーション

関係者相互間の幅広い情報や意見の交換

消費者・事業者等

専門調査会の構成

(専門委員:延べ200名程度)

食品安全委員会

企画

リスクコミュニケーション

緊急時対応

< 評価チーム >

化学物質系評価グループ

(添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、
化学物質、汚染物質等)

生物系評価グループ

(微生物、ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等)

新食品等評価グループ

(遺伝子組換え食品等、新開発食品、肥料・飼料等)

食品安全委員会の取組

- 委員会は、平成15年7月1日の発足以来、原則毎週1回開催(通常、木曜日の午後2時から)。2月末までに34回開催。
- 審議の透明性を確保するため、委員会は原則公開。
議事録もホームページ上で公開。

1. 食品健康影響評価の実施

- 1) 厚生労働省及び農林水産省から、食品健康影響評価(リスク評価)の要請が、2月末までに63件。

食品安全基本法第11条により、食品の安全性の確保に関する施策を策定する際には、すなわちリスク管理機関が例えば安全性の確保のための規格や基準を策定するに当たっては、原則として、食品安全委員会によって食品健康影響評価が行わなければならない。

2) 既に25件のリスク評価を実施し、その結果を両省に通知(7月~2月)

- ・かび毒 1件
 - ・添加物 8件
 - ・動物用医薬品 4件
 - ・農薬 3件
 - ・特定保健用食品 2件
 - ・遺伝子組換え食品等 1件
 - ・その他 6件
- ・サウロパス・アンドロジナス(いわゆるアマメシバ)を大量長期に摂取させることが可能な粉末、錠剤等の形態の加工食品
- ・伝達性海綿状脳症に関する牛のせき柱を含む食品等の安全性確保 等

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



リスク評価の例（農薬）（続き）

2 一日摂取許容量(ADI)の設定

単位：mg / kg体重 / 日

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

2. リスクコミュニケーションの推進等

1) 審議の透明性確保と情報の提供

2) リスク評価に関する一般からの意見・情報の募集等

例：遺伝子組換え食品等の安全性評価基準の策定

10月 6日 意見・情報の募集

24日 意見を聴く会の開催

12月19日 意見を聴く会の開催

1 月21日 遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準(案)等について、専門調査会で修正

1 月29日 食品安全委員会で承認

3) 意見交換会・懇談会の開催

消費者団体、食品関連事業者等との意見交換(2月末までに計14回)

食の安全に関する意見交換会の開催

(厚生労働省・農林水産省と連携して開催したものの2月末までに計23回)

4) 「食の安全ダイヤル」の設置

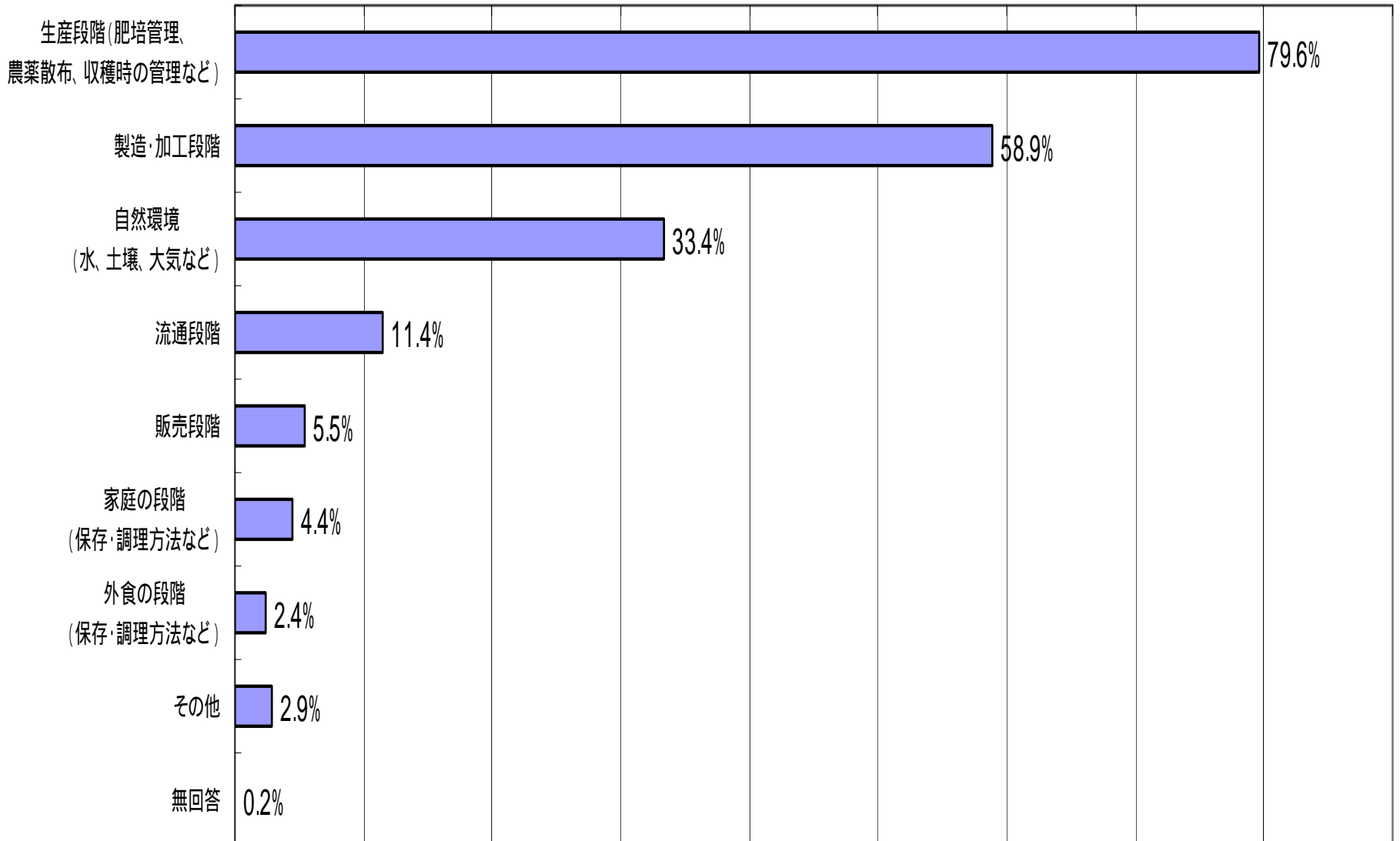
(03-5251-9220・9221)

5) 「食品安全モニター」を通じた意見把握等

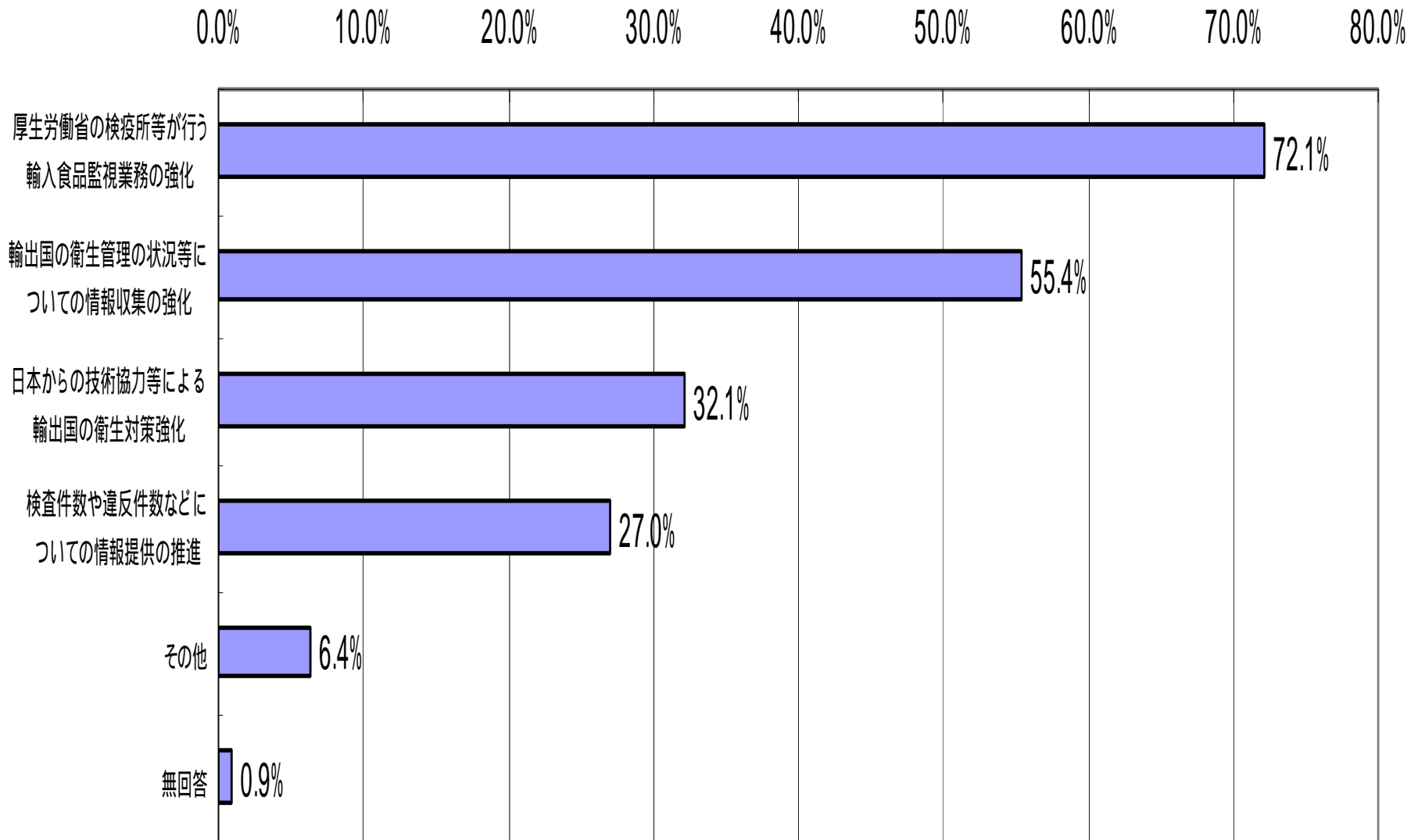
3. 食品安全モニターを 通して見た国民の意識

問3 食品の安全性を確保するために改善が必要と考える段階

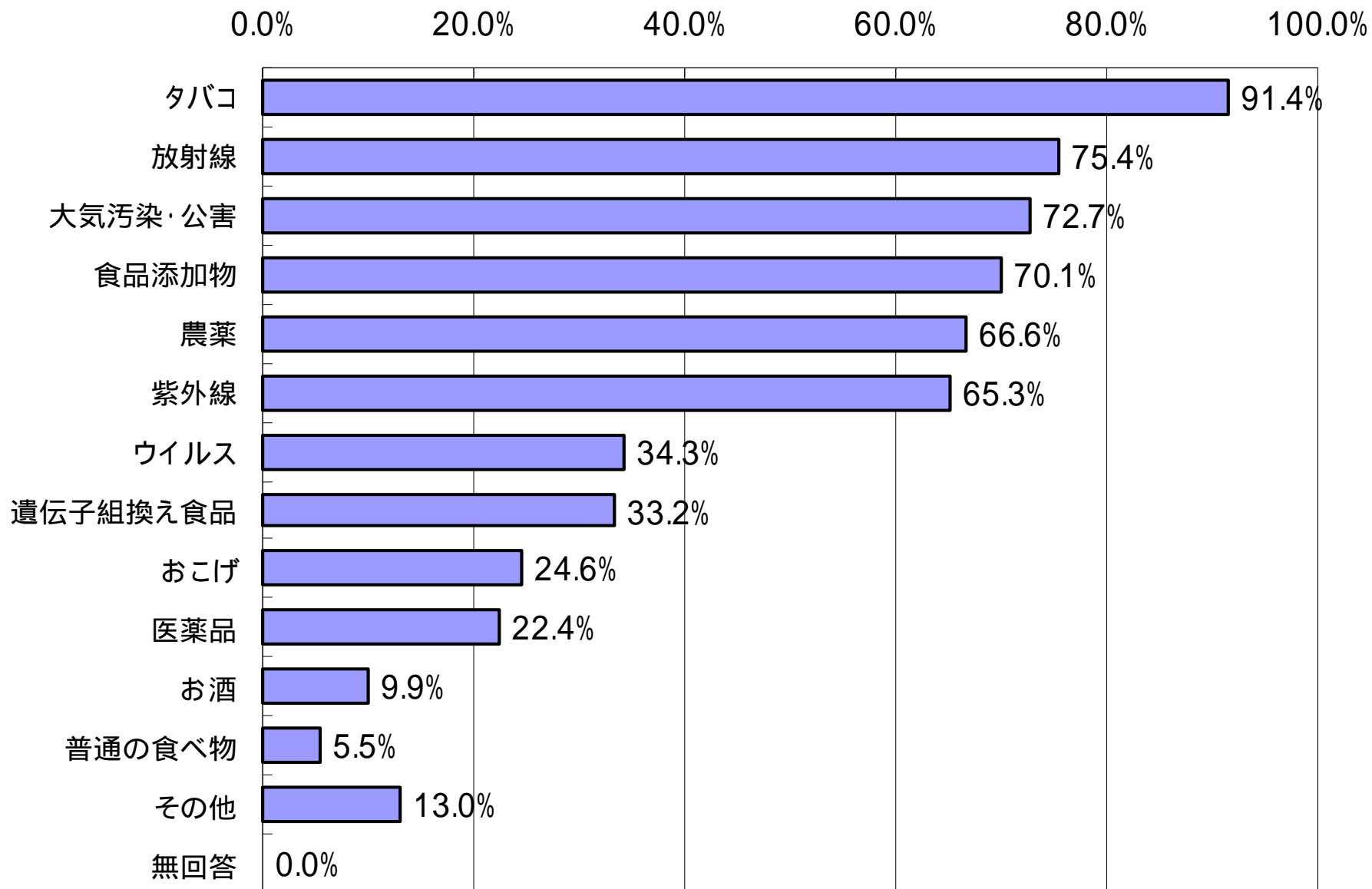
0.0% 10.0% 20.0% 30.0% 40.0% 50.0% 60.0% 70.0% 80.0% 90.0%



問5 輸入食品の安全性の確保のために行政に期待すること

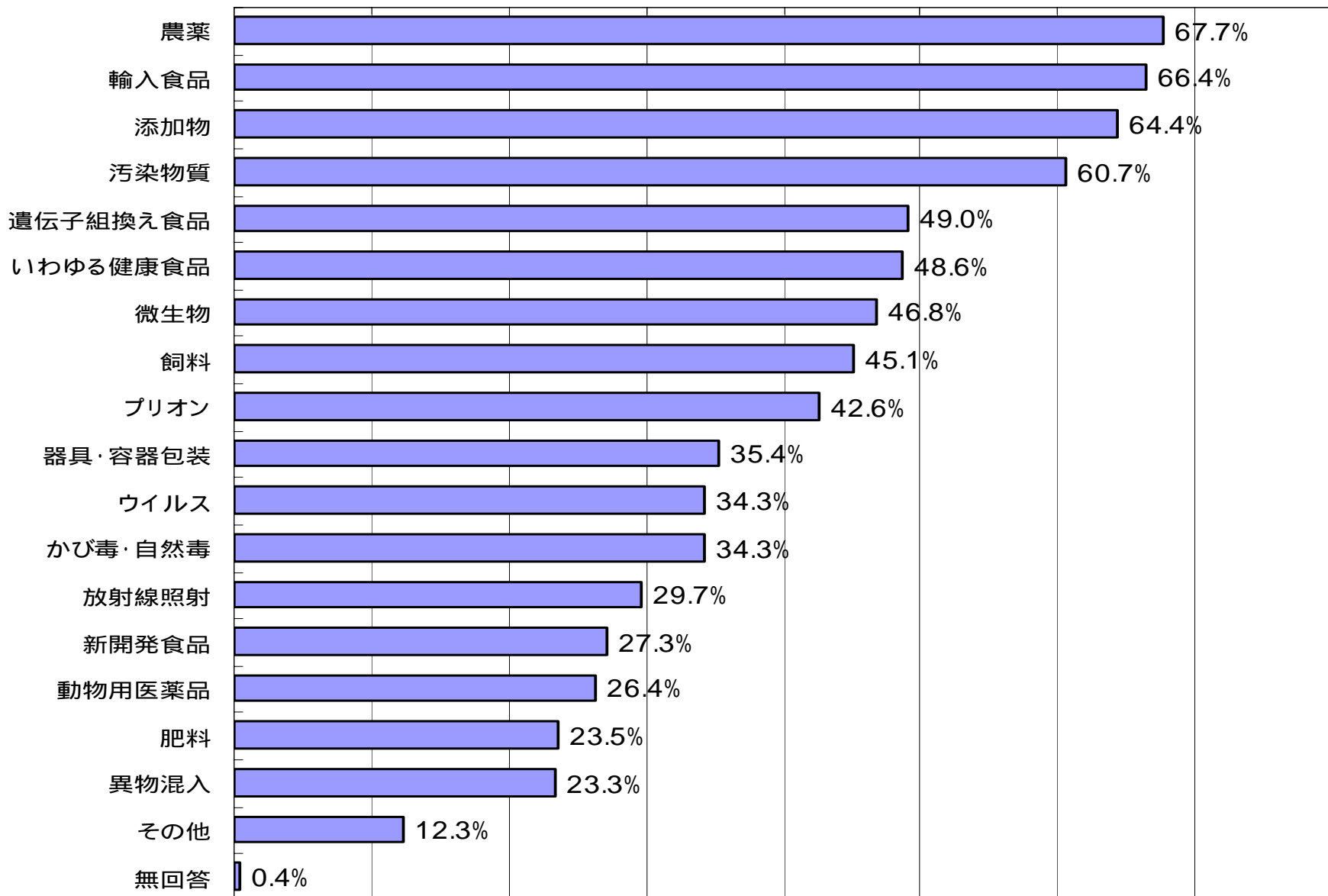


問6 発がんの可能性が高いと感じる要因



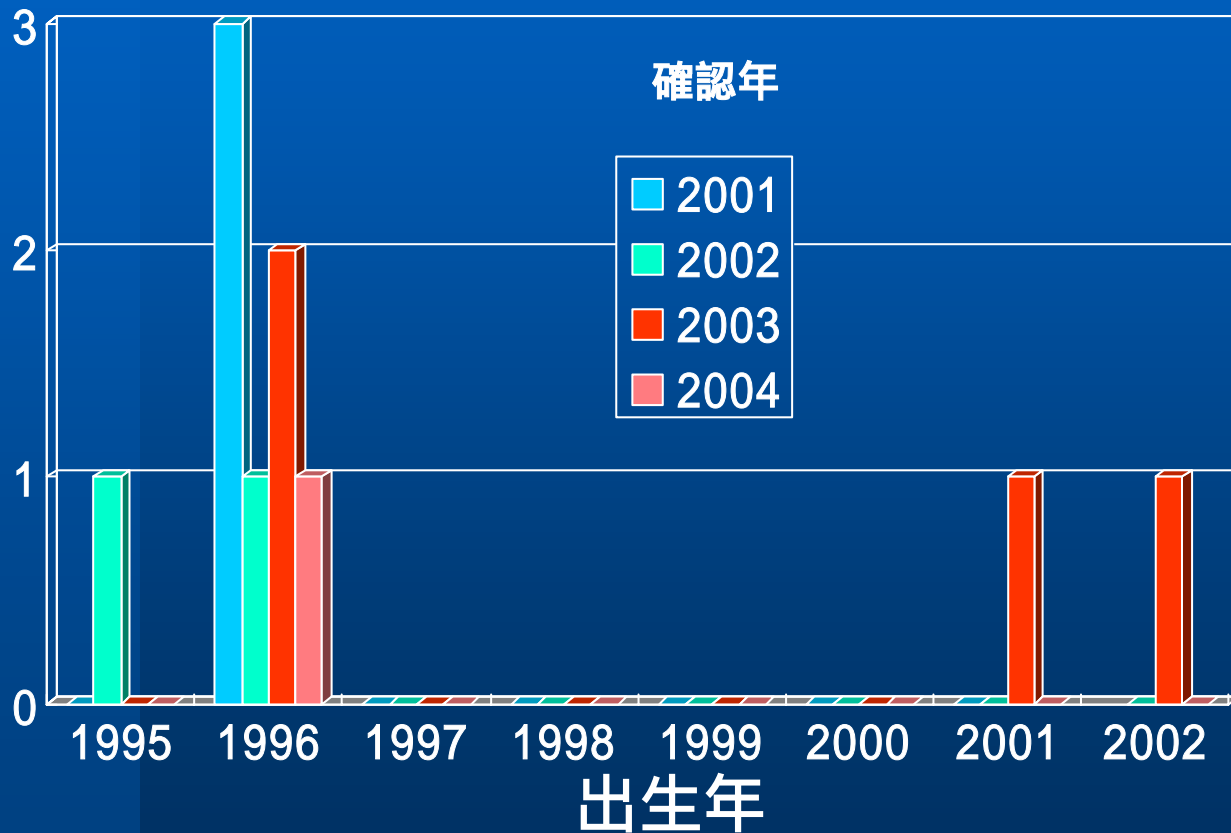
問8 食品の安全性の観点からより不安を感じているもの

0.0% 10.0% 20.0% 30.0% 40.0% 50.0% 60.0% 70.0% 80.0%

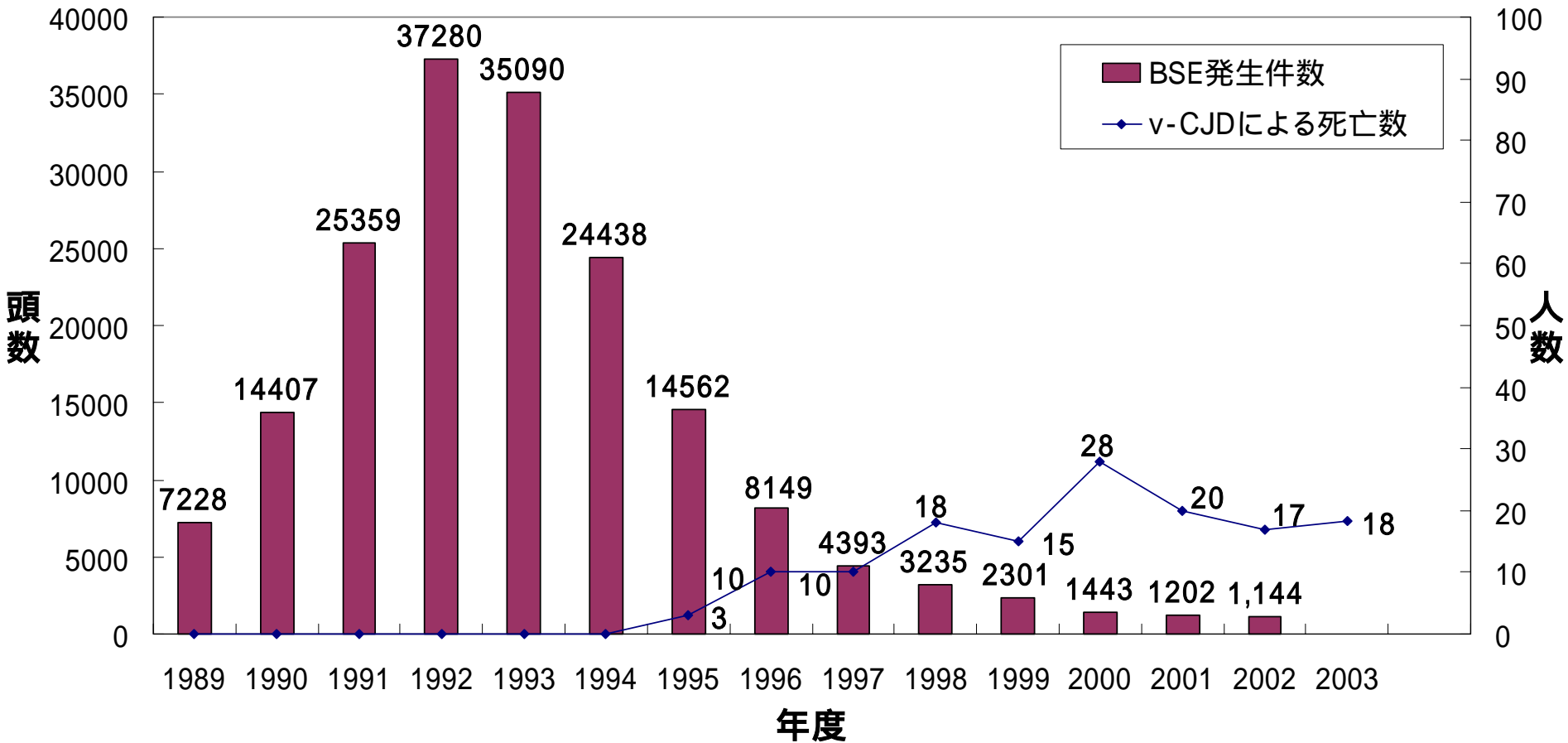


4 . BSE及び 鳥インフルエンザ について

出生年別BSE発生頭数



英国におけるBSEと v-CJD発生比較



英国と日本のBSE発生頭数とvCJD症例者数の比較

(BSE:頭、vCJD:人)

	BSE	vCJD
英国	183,803	146
日本	11	0
世界計	188,430	156

出典：OIE(国際獣疫事務局)：2004年2月27日時点、英国保健省：2004年2月2日時点、等

BSEに関する安全・安心の確保のための措置(2004年1月現在)

1)と畜場におけるBSE検査

日本:全ての牛を検査

EU :30ヶ月齢以上の全ての牛を検査(但し、仏、独、西等は24ヶ月齢以上)

カナダ:症状牛を抽出検査

米国(現状):症状牛を検査

- ・BSE検査牛はBSE陰性が確認されるまで牛肉等の流通禁止(2004年1月12日即時実施)
- ・起立困難牛の食用禁止(2004年1月12日から暫定実施)
- ・AMR肉の規制強化(2004年1月12日から暫定実施)

2) 特定部位の取扱い

日本: 全ての牛の頭部、回腸遠位部、脊髄の除去、焼却

EU : 12ヶ月齢以上の牛の頭部、腸、脊髄の除去、焼却

カナダ: 30ヶ月齢以上の牛の頭蓋、脳、三叉神経節、眼、扁桃、脊髄、脊根神経節及び全ての月齢牛の腸を除去(2003年8月23日より実施)

米国(現状): 除去、焼却していない

30ヶ月齢以上の牛の頭蓋、脳、三叉神経節、眼、脊柱、脊髄及び脊根神経節、並びに全ての月齢の牛の扁桃及び小腸を除去(2004年1月12日から暫定実施)

図示部位中の異常プリオンたん
白質の分布割合の合計：99.44%

脳 66.7%
(三叉神経節を含む)

背根神経節 3.8%
(せき柱に含まれる)

せき髄 25.6%

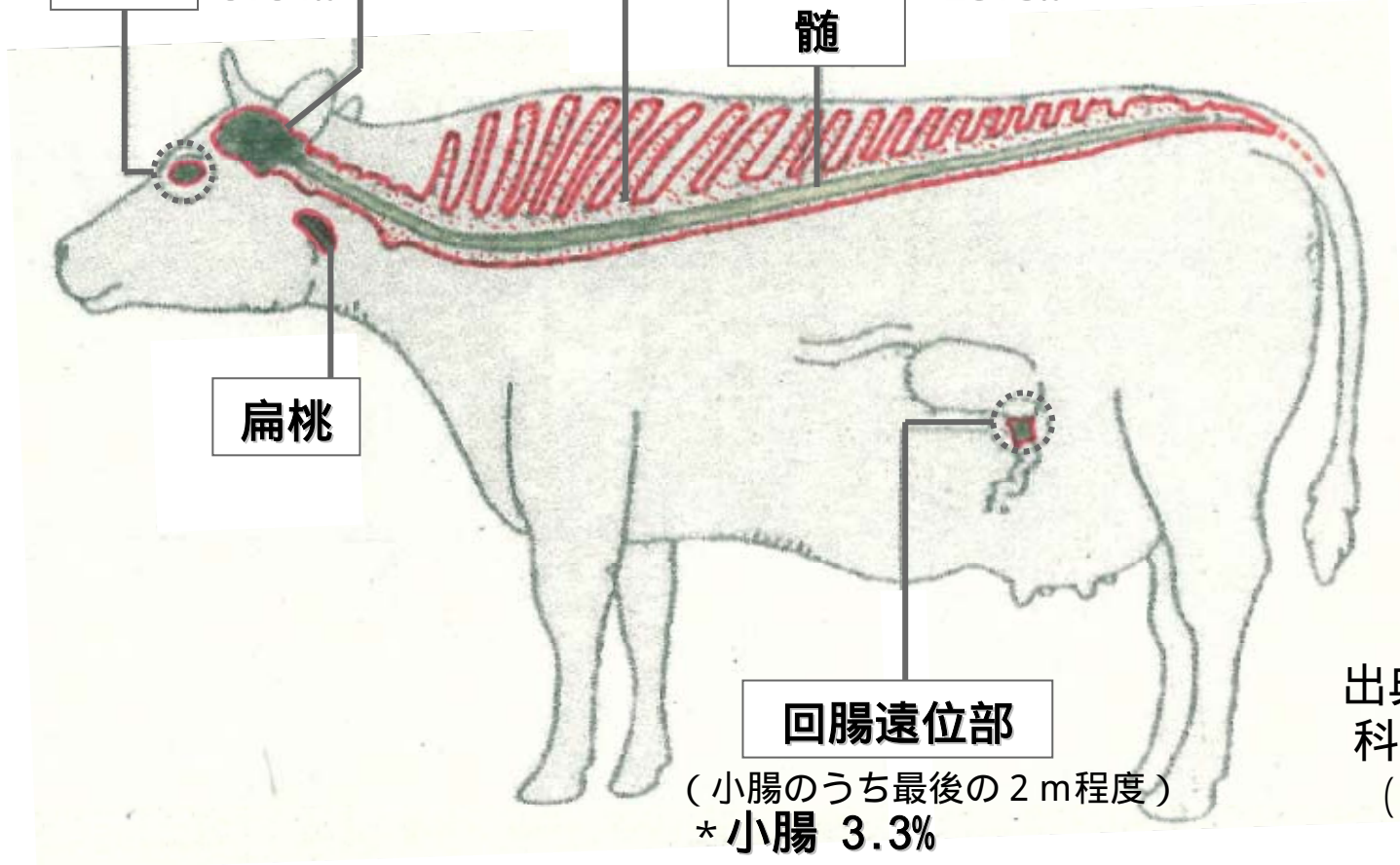
眼 0.04%

扁桃

回腸遠位部
(小腸のうち最後の2 m程度)

*小腸 3.3%

出典：欧州委員会
科学運営委員会
(1999年12月)



3) 死亡牛検査

日本：・24ヶ月齢以上の牛を検査

EU :24ヶ月齢以上の全ての牛を検査

カナダ:30ヶ月齢以上の死亡牛の一部を検査

米国(現状):一部を検査

(今後の予定):同上

4)肉骨粉等の取扱い

日本： 動物 反芻動物の給与禁止

- 全ての国から輸入禁止
- 国内肉骨粉は全て焼却

EU： 動物 動物の給与禁止

- 発生国からの輸入禁止(EU域内の輸出入の禁止)
- 国内の肉骨粉は全て焼却

カナダ： 反芻動物 反芻動物の給与禁止

- 発生国からの輸入禁止
- なし

米国(現状)： 反芻動物 反芻動物の給与禁止

- 発生国からの輸入禁止
- なし

- (今後の予定)：同上

● 5) トレーサビリティ

日本: 制度化(平成15年12月から実施)

EU : 実施中

カナダ: 個体識別のみ実施(生年月日や移動記録等のデータベース化なし)

米国(現状): 原産国表示の義務化を予定
(2005年予定)

(今後の予定): 個体識別制度の導入
(時期及び内容は検討中)

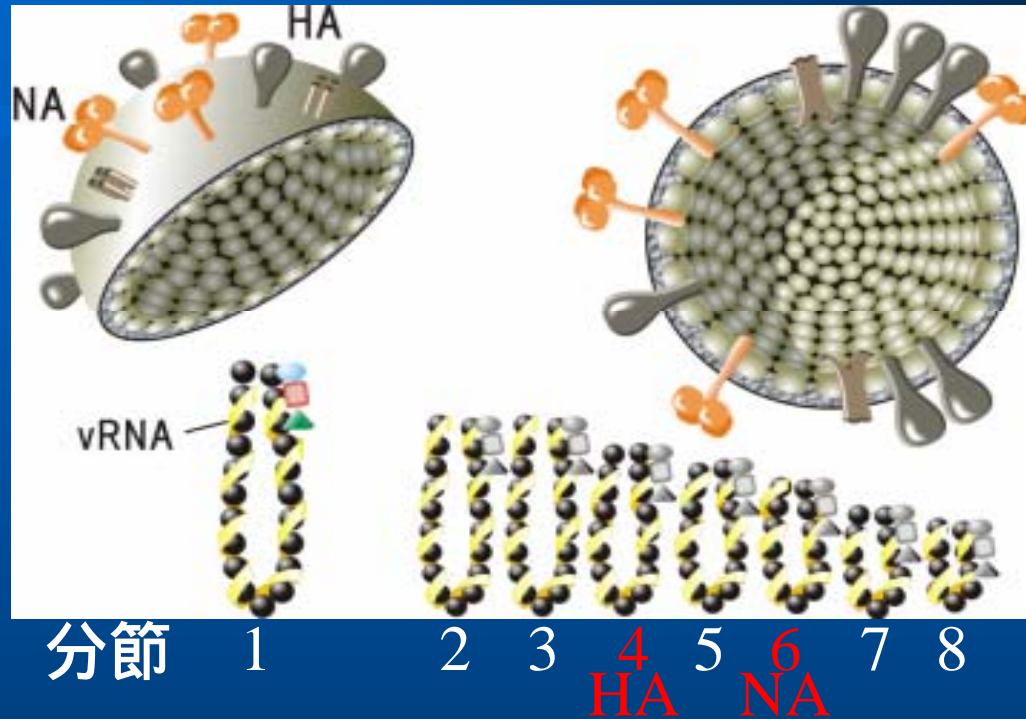
高病原性鳥インフルエンザの 感染および発生状況

- 2004年1月11日山口県で高病原性鳥インフルエンザ(H5N1型)が79年ぶり(大正14年以来)に発生。その後、大分県、京都府で発生
- 鶏、あひる、七面鳥、うずら等が感染し、神経症状、呼吸器症状、消化器症状等を呈し、H5型、H7型では致命率が高い
- 感染経路は、鳥から鳥、鳥の排泄物の汚染、あるいは糞中のウイルスの塵埃感染
- これまで世界各国で発生。最近では2003年韓国で、2004年ベトナム、タイ、中国、その他で発生

高病原性鳥インフルエンザの ヒトへの影響

- 鶏卵、鶏肉の経口摂取により、ヒトが感染することは報告されていない
- 生きた鳥を扱う者(ハイリスクグループ)に気道感染し、死亡した例が報告されている
- ヒト ヒトへの感染は豚などの体内で変異したウイルスが、ヒトに病原性を持つようになる可能性あり

鳥インフルエンザ



HA: Hemagglutinin: 赤血球凝集素

H1 ~ H15 細胞への侵入に関与

NA: Neuraminidase: ノイラミニダーゼ

N1 ~ N9 細胞からの出芽に関与

鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方

鶏肉・鶏卵は「安全」と考えます。

万が一、食品に鳥インフルエンザウイルスがついたとしても、現在のところ、以下の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられません。

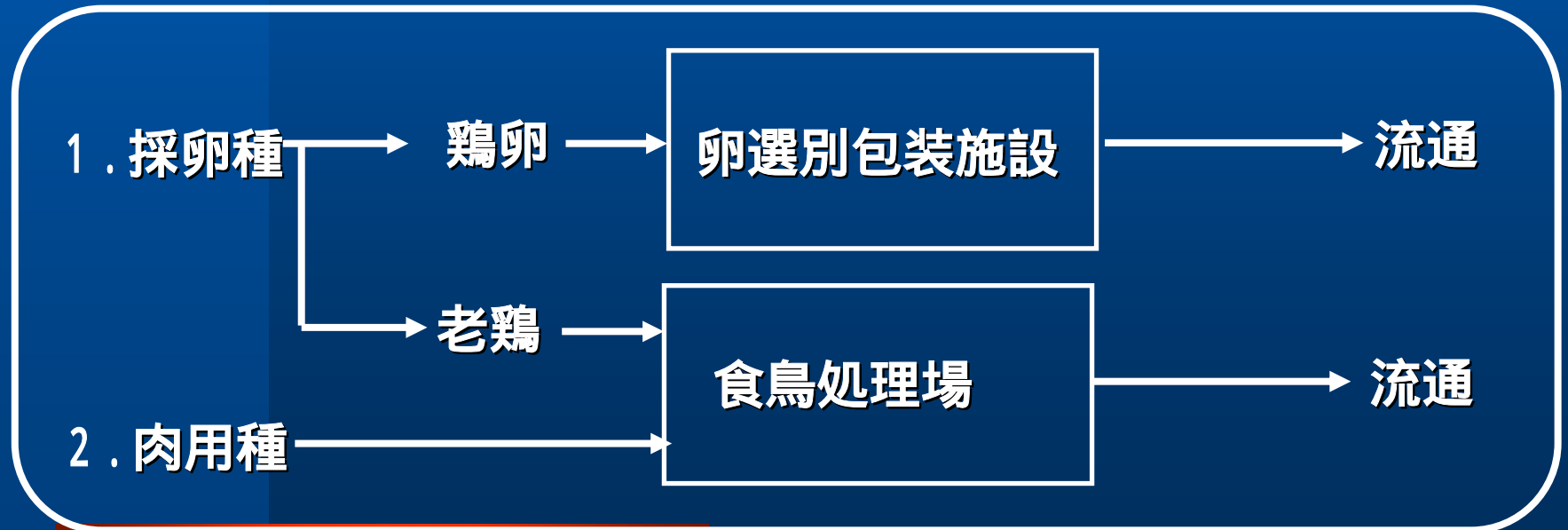
- ・ 酸に弱く、**胃酸で不活化**されると考えられること
- ・ ヒトの細胞に入り込むための受容体は、**トリのものとは異なること**
- ・ 通常の**調理温度で容易に死滅**するので、加熱すればさらに安全

実際、鳥インフルエンザが、これまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトに感染した例は、世界的に報告はありません。(海外でヒトが感染した例は、病鳥と密接に接触したヒトがごくまれに呼吸器を通じてウイルスが細胞に入り込んで感染したものと考えられています)

鶏肉・鶏卵は、安全のための措置が講じられています。

国産の鶏卵は、卵選別包装施設(GPセンター)で、通常、厚生労働省の定める「衛生管理要領」に基づき、**次亜塩素酸ナトリウム**などの殺菌剤で洗卵されています。

国産の鶏肉は、食鳥処理場で、通常、約60日のもとで脱羽され、最終的に**次亜塩素酸ナトリウム**を含む冷水で洗浄されています。



5 . 食品安全委員会の 今後の課題

食品安全委員会の今後の重要評価案件

- 清涼飲料水(48種の化学物質及び93種の農薬)
- 遺伝子組換え食品等(ワタ、添加物など)
- 食品からのCd摂取の現状に係る安全性評価
- 飼料添加物として指定された抗菌性物質、動物用医薬品のうち飼料添加物として指定されている抗菌性物質と同一又は同系統で薬剤耐性菌の交差が認められる抗菌性物質により選択される薬剤耐性菌
- 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
- BSE牛の処理検査法及び条件の安全性評価

国際的に見た食の安全性に関する 問題点

- 1 セミカルバジドによる汚染
- 2 アフラトキシンによる汚染
- 3 有害色素スダン - 1の違反使用
- 4 アクリルアミドによる汚染
- 5 養殖鮭のダイオキシン及びPCB汚染
- 6 ノロウイルスの新変異種の発生
- 7 BSE牛の発生
- 8 遺伝子組換え食品
- 9 いわゆる健康食品(医薬品成分の混入)
- 10 病原性微生物(サルモネラ、O-157、カンピロバクター、リステリア、エンテロバクターサカザキ)
- 11 トランス脂肪酸の健康影響