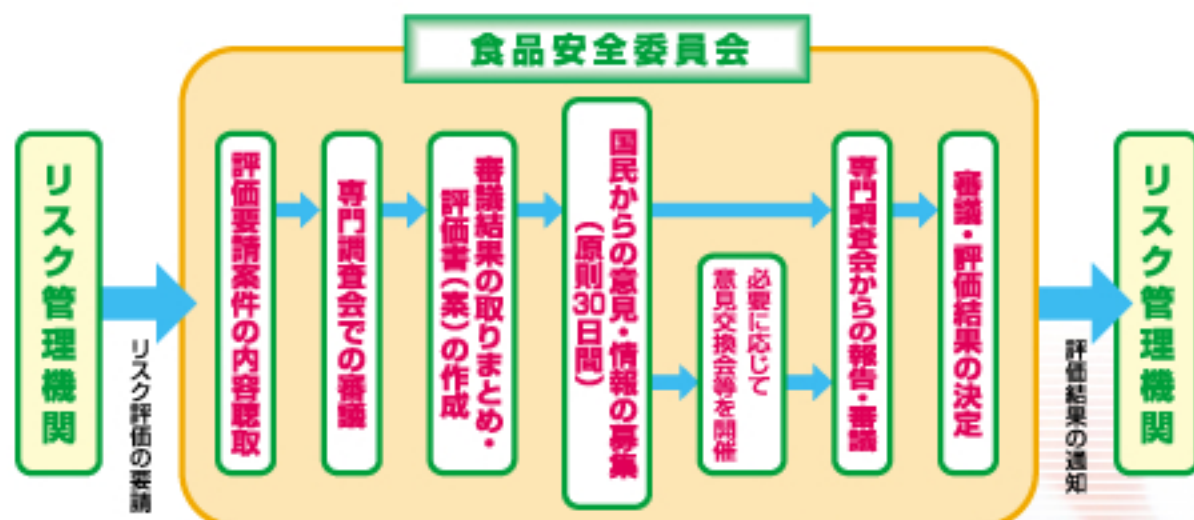


評価・リスクコミュニケーションの流れ



○ 自ら取り組むリスク評価

食品安全委員会は、リスク管理機関から評価を要請された場合のほか、食品の安全性に関する情報の収集・分析や国民からの意見などをもとに評価を行う必要があると考えられる問題を選定し、「自ら評価」を行っています。

現在は、「食中毒原因微生物」や「我が国に輸入される牛肉及び牛肉臓」について「自ら評価」を進めています。前者については、評価指針を取りまとめ、さらに意見交換会の結果等を踏まえ、「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」から評価を進めています。また、後者については、米国・カナダ以外で平成15～18年度に輸入実績のある14ヶ国を対象としており、対象国へ質問書を送付し、情報を集めた上で評価を進めています。

また、リスク評価の結果を通知した案件については、その評価結果がリスク管理機関が行う食品の安全性の確保に関する施策に、適切に反映されているかについての調査を行っています。

○ 評価ガイドラインの作成

食品安全委員会では、危害要因ごとに、必要に応じてリスク評価の方針、提出を求める資料、評価の手順などを示すガイドラインの作成を進めています。これまでに、遺伝子組換え食品に関する安全性評価基準など9種類のガイドラインなどを策定しており、これらに基づきリスク評価を進めています。遺伝子組換え食品(微生物)の安全性評価基準については、現在、作成を進めているところです。

○ ファクトシート

リスク評価のほかにも、危害要因についての科学的な情報を収集し、分かりやすく整理したものを「ファクトシート」(科学的知見に基づく概要書)として公表しています。これらのファクトシートは、掲載時における国際的なリスク評価結果や研究成果などを整理して作成したものです。平成19年度には、「臭素酸カリウム」や「牛の成長促進を目的として使用されるホルモ剤(肥育ホルモ剤)」について新たにファクトシートを作成するとともに、「アクリルアミド」や「トランス脂肪酸」について内容の更新を行い、ホームページで公表しました。

食品安全委員会としては、引き続き、国内外の関係機関等から、新たな科学的知見の情報収集を行うとともに、分かりやすく整理した上で、国民の皆様への情報提供に努めてまいります。