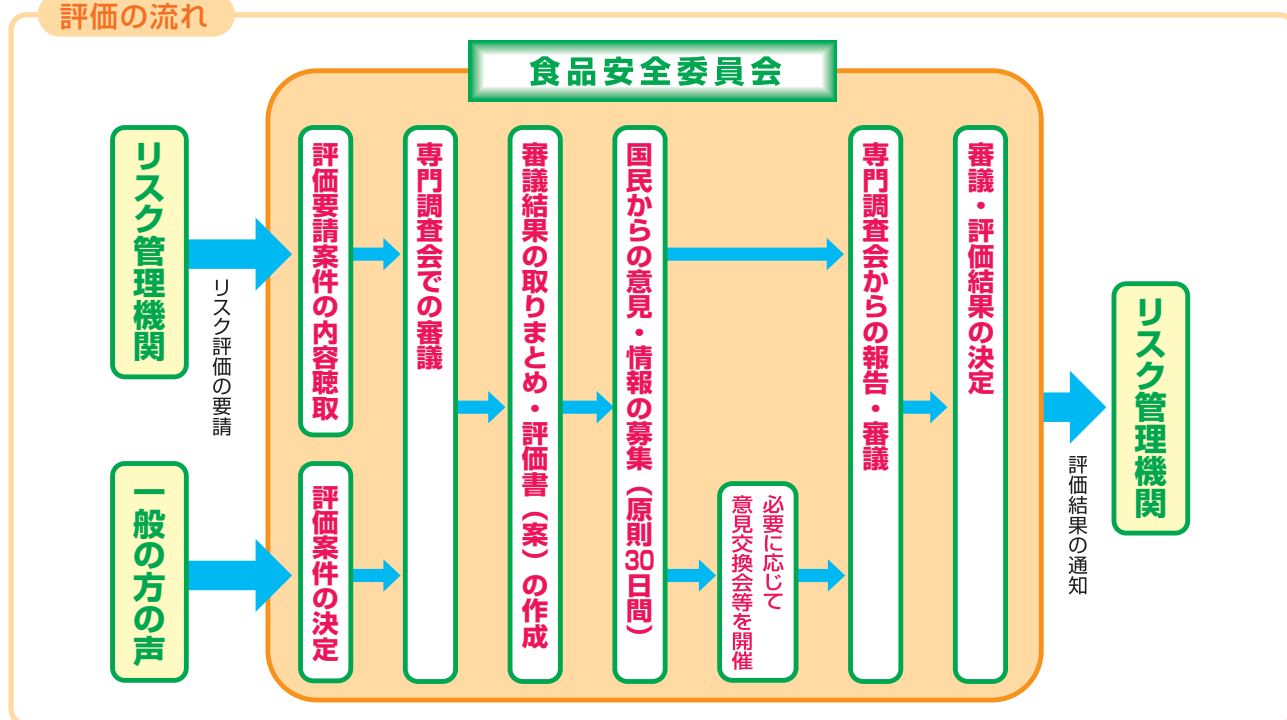


評価の流れ



○ 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」、「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓」、「食品及び器具・容器包装中の鉛」について「自ら評価」を進めています。

「食中毒原因微生物」については、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」の評価を終了し、優先度の高い「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」など3つの微生物と食品の組合せについて、評価の実行可能性等に関する審議を進めています。「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓」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った14カ国と韓国、合計15カ国を対象として、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(平成21年度末までに8カ国の評価が終了)。「食品及び器具・容器包装中の鉛」については、化学物質・汚染物質専門調査会にワーキンググループをおいて評価を進めています。

また、平成20年度にはかび毒である「オクラトキシン」、「デオキシニバレノール及びニバレノール」そして「食品中のヒ素(有機ヒ素、無機ヒ素)」の3つを、平成21年度には「トランス脂肪酸」及び「アルミニウム」を新たに「自ら評価」のテーマとして決定しました。

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10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。添加物に関する食品健康影響評価指針については、現在、作成を進めています。