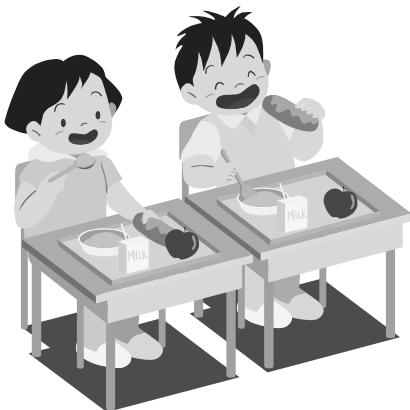


食品の安全確保に関する取り組み



厚生労働省
大臣官房参事官
中林 圭一



食品安全行政を取り巻く動向

食品をめぐる環境の変化

飽食の時代へ

新たな食の問題の発生

貿易の国際化

大量生産・加工

大量流通

長距離輸送の普遍化

など

国際的な考え方

- フード・チェーンアプローチ

生産から消費に至るまでの全段階での食品の安全を確保することが重要とするものです。

- リスク分析

事故後の対応よりも予防に重点をおくものであり、さらに、安全性評価と管理の機能的分離や、利害関係者間の情報や意見交換の推進を行うものです。

2

食品の「安全」の考え方

食品には本来さまざまな成分が混在し「絶対安全」はなく、安全性は有害影響の起こる可能性（リスク）により判断する。



普段食べているものでも、食べる量や食べ方、食べる人に応じて健康によい場合もあるし悪い場合もある。



他方、病原微生物や通常の摂取で人に危害を与えるおそれのある化学物質などについては安全の観点からの規制が必要となり、基準の設定や監視などの対応を行うこととなる

「ハザード」と「リスク」

ハザード
とは？

元々は英語の“HAZARD”であり、「障害物」「危害」などと訳されている。その物や事柄自体の持っている危害の度合いを示し、ハザードそのものを減少させることはできない。

リスク
とは？

ある物や事柄から実際に受ける危害の程度、危険性のことをいう。ハザードと異なり、リスクは管理することによって小さくすることができる。

ライオンは、非常に凶暴である。
(ハザードが大きい)



大阪市立王寺動物園ホームページより抜粋

しかし、檻に入れてリスクを適切に管理すれば、ライオンによる被害は生じない。



大阪市立王寺動物園ホームページより抜粋

食品の安全確保の仕組み (リスク分析)

リスク分析

- リスク分析とは、国民の健康の保護を目的として、国民やある集団が危害にさらされる可能性がある場合、事故の後始末ではなく、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にするためのプロセス

リスク評価

食品安全委員会

- ・リスク評価の実施
健康に悪影響を及ぼすおそれのある物質が

食品中に含まれている場合に、どのくらいの確率でどの程度の悪影響があるのか評価

食品安全基本法

リスク管理

厚生労働省

- ・食品中の含有量について基準を設定
- ・表示
- ・基準や表示が守られているかの監視 など

食品衛生法等

農林水産省

- ・農薬の使用基準の設定
- ・えさや肥料中の含有量について基準を設定
- ・動物用医薬品等の規制
- ・表示 など

農薬取締法
飼料安全法 等

リスクコミュニケーション

- ・食品の安全に関する情報の共有と相互の意見交換
- ・消費者等関係者の意見の施策への反映

食品中の残留農薬等の安全確保

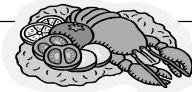
基準等の策定

- 食品規格の一つとして、食品に残留する農薬、飼料添加物、動物用医薬品の残留基準を設定
- 分析法の開発



残留実態、摂取量把握

- 農薬、動物用医薬品等の残留実態調査（モニタリング調査）
- 農薬の摂取量調査（マーケットバスケット調査）



抗生物質耐性菌による食品の汚染防止

- 食品中のVRE（バンコマイシン耐性腸球菌）調査

消費者等への情報提供

- ホームページ等を通じた情報の提供
 - ・「食品中の残留農薬Q&A」、「動物用医薬品等の残留モニタリング検査結果」等の公表

残留農薬等の ポジティブリスト制度

「ポジティブリスト」ってなに？

〔 2種類の規制のやり方 〕

ポジティブリスト



ネガティブリスト

**一旦、すべてを禁止した上で、
認められるもののみを個別に
列挙 (リストにないものは禁止)**

**原則として規制のない状態で、
規制するもののみを個別に列挙
(リストにないものは規制なし)**

残留農薬等のポジティブリスト制度とは？

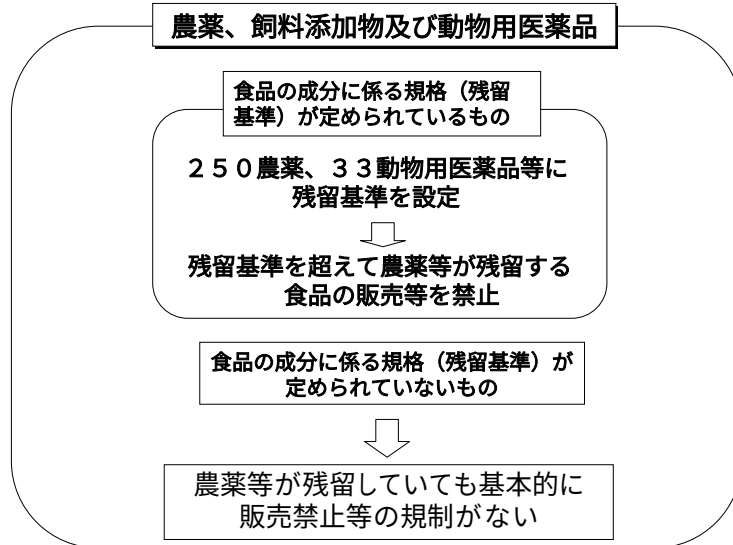
**基準が設定されていない農薬等が
一定量を超えて残留する食品の販売
等を原則禁止する制度**

※ 「食品衛生法等の一部を改正する法律」

(平成15年法律第55号、平成15年5月30日公布)

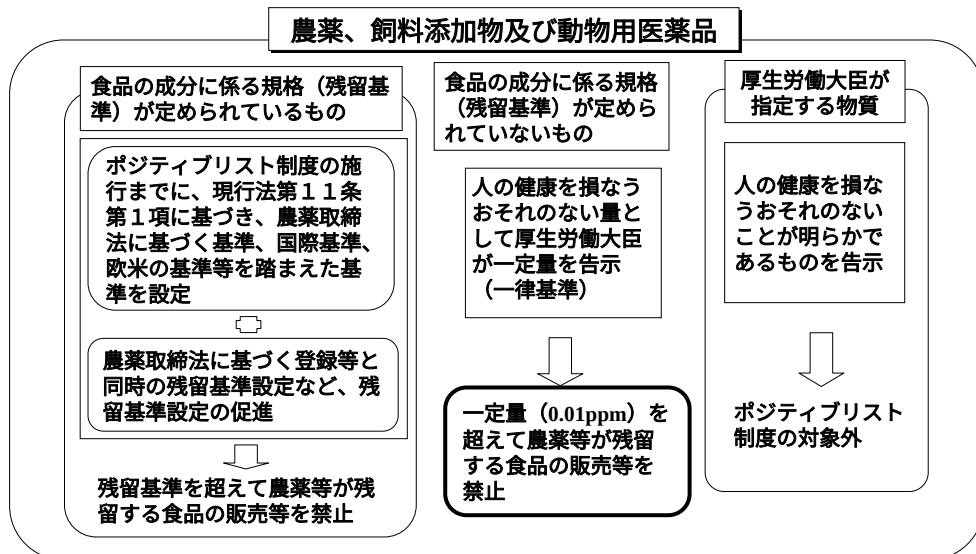
食品に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入ー1

【従前の規制】



食品に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入ー2

（平成18年5月29日施行）



ポジティブリスト制度を踏まえた輸入食品の モニタリング検査項目の拡充

①残留農薬

205項目 → 447項目

②残留動物用医薬品等

約60項目 → 108項目

③畜水産食品の残留農薬

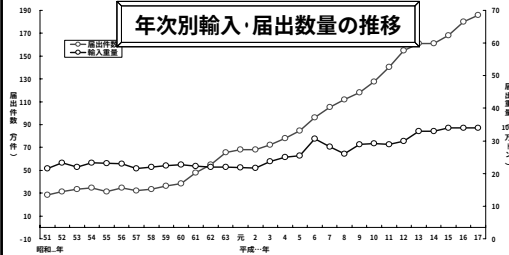
3項目 → 60項目

ポジティブリスト制度施行後の輸入食品の 残留農薬等に係る主な違反事例

- ・ 台湾産マンゴーのシペルメトリン、シフルトリン
- ・ 中国産ウーロン茶のトリアゾホス
- ・ 中国産しいたけのフェンプロパトリン
- ・ 中国産大粒落花生のアセトクロール
- ・ 中国産鰻のロイコマラカイトグリーン、AOZ、エンドスルファン
- ・ エクアドル産カカオ豆のマラチオン、シペルメトリン
- ・ ベトナム産イカのクロラムフェニコール
- ・ ニュージーランド産レモンのフルシラゾール、チアクロプリド
など

<違反事例 → <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>>

輸入食品の安全確保

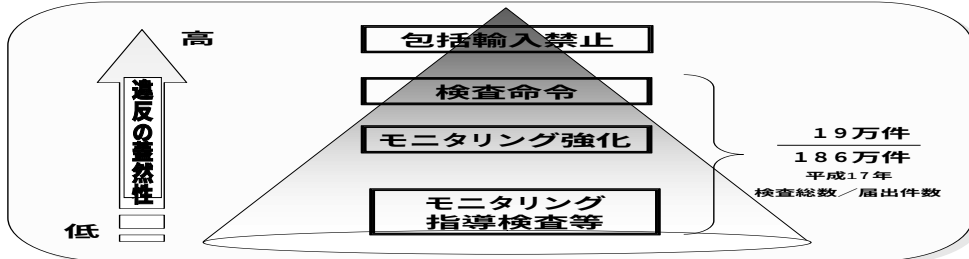


【輸入食品監視指導計画】の策定・公表による
重点的・効率的な監視指導の実施と理解の促進

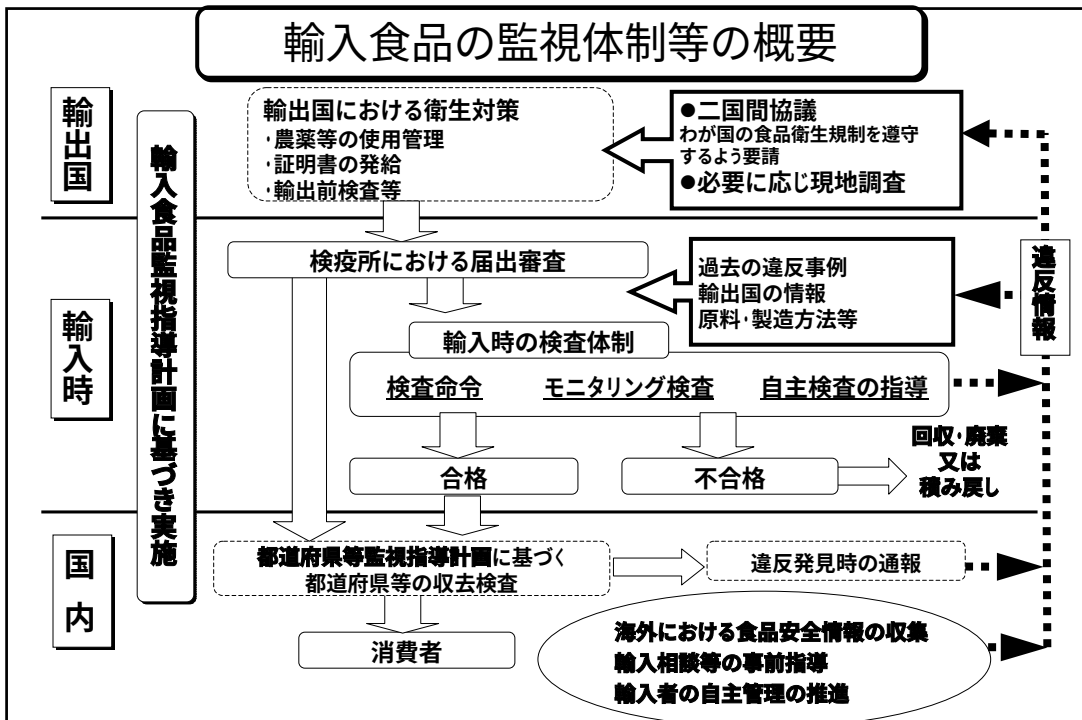
輸入食品の現状

平成17年度実績
 輸入届出件数 1,864,412件
 重量 33,782千トン
 検査件数 189,362件
 (届出件数の10.2%に相当)
 食品衛生法違反 935件

(積み戻し又は廃棄)



輸入食品の監視体制等の概要



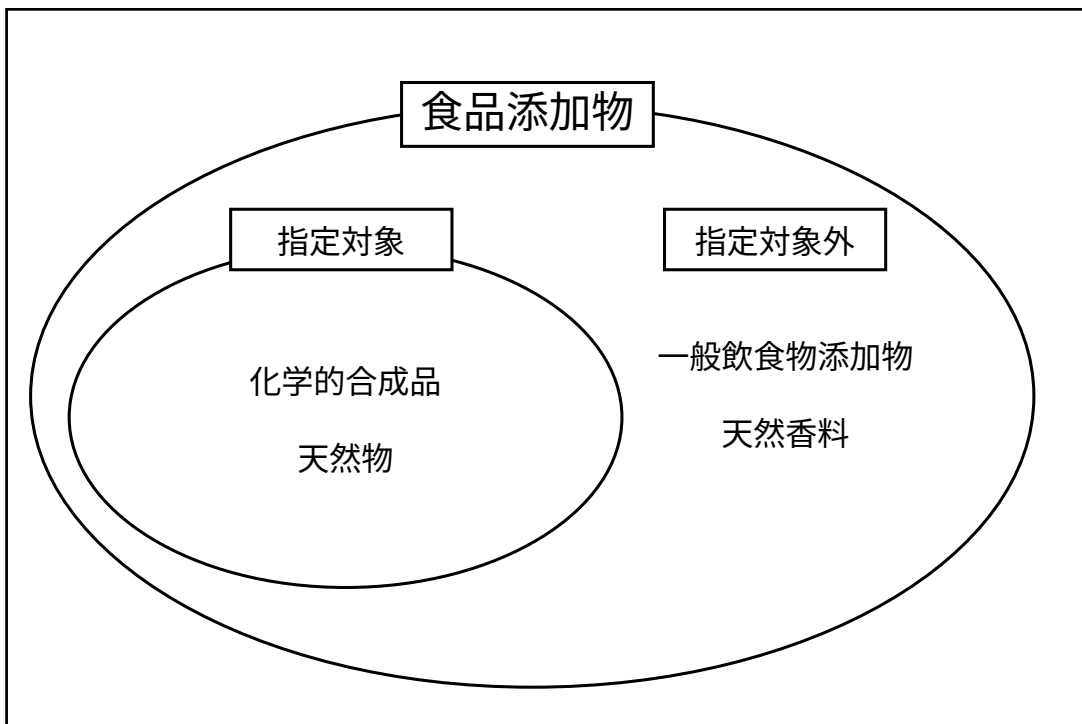
食品添加物規制の現状

食品添加物とは（食品衛生法第4条第2項）

添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの
保存料、甘味料、着色料、香料等が該当。

食品添加物の指定（食品衛生法第10条）

- 厚生労働大臣が定めたものの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止
- ただし、
 - ①一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるもの
 - ②天然香料については規制対象外
- 未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等した場合には食品衛生法第10条違反となる。



我が国で使用が認められている食品添加物の種類
(平成18年10月現在)

- 指定添加物(361品目) 厚生労働大臣が定めたもの
- 既存添加物(450品目) 平成7年の改正食衛法により、範囲が化学合成品のみからすべての添加物(天然物を含む。)に拡大
法改正時に、既に日本で広く使用され、長い食経験があるものは、法改正後もその使用、販売等が認められる。
(既存添加物名簿)
- 天然香料(約600品目) 動植物から得られる天然物質で、香り付けの目的で使用
- 一般飲食物添加物(約100品目) 一般に飲食されているが、添加物としても使用

食品添加物の規格及び使用基準 (食品衛生法第11条)

- 食品添加物は、必要に応じて規格や基準が定められる。

規格とは 安定した製品を確保するために、食品添加物の純度や成分について最低限遵守すべき項目を示したもの

基準とは 食品添加物をどのような食品に、どのくらいまで加えてもよいかということを示したもの
過剰摂取による影響が生じないように、食品添加物の品目ごと、対象となる食品ごとに規定

食品添加物の例

指定添加物

- ①ソルビン酸 : 不飽和脂肪酸に静菌作用があることから発見。
保存料として、チーズ、食肉製品、漬け物等に使用。
- ②キシリトール : 野菜や果物に含まれている天然物。
甘味料としてガム、清涼飲料水等に使用。

既存添加物

- ①クチナシ色素 : クチナシ果実で、着色料として、栗きんとん等に使用。
- ②柿タンニン : 柿の渋から得られる清澄剤。酒の製造等に使用。

天然香料

- ①バニラ香料 : バニラの果実から得られる香料。
- ②カニ香料 : カニの身から得られる香料。蒲鉾等の魚肉練製品。

一般飲食物添加物

- ①イチゴジュース : イチゴの果実を搾汁。饅頭の着色。
- ②寒天 : テングサ等の粘質物を抽出。羊羹などの成形。

食品添加物の安全性評価の方法ー①

- **食品添加物の安全性は、**
 - ①**物質の分析結果**
 - ②**動物を用いた毒性試験結果等****の科学的なデータに基づき、食品安全委員会の行う食品健康影響評価 (リスク評価) によって審議**
具体的には、各食品添加物毎に許容一日摂取量 (ADI) が設定。
- **ADIを超えないように、厚生労働省、農林水産省が、基準を設定。**

食品添加物の安全性評価の方法ー②

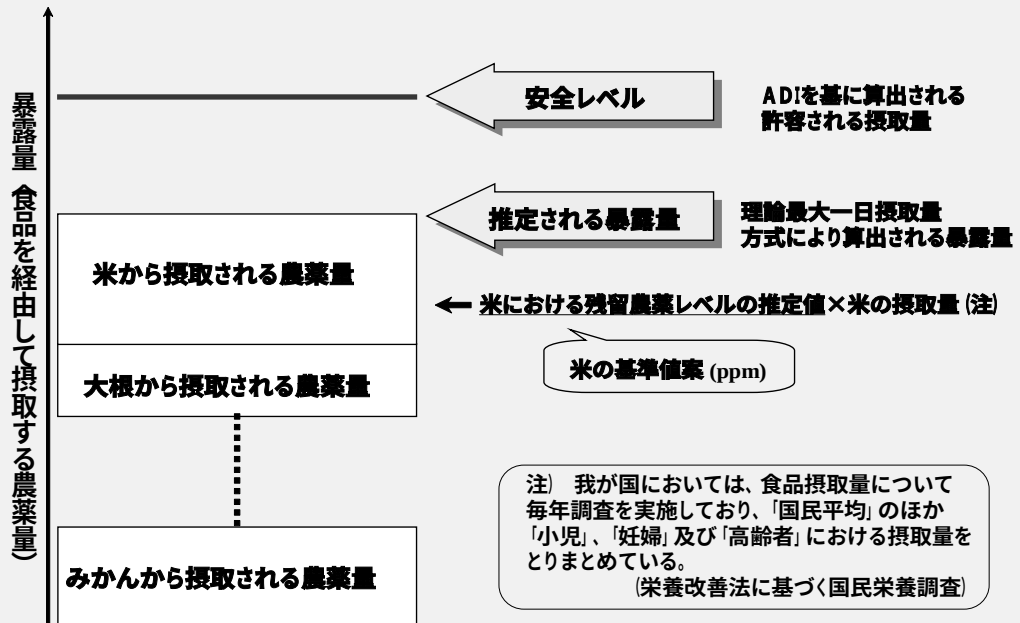
食品添加物の摂取状況の把握



食品添加物一日摂取量調査の実施

食品添加物を実際にどの程度摂取しているかを把握することは、食品添加物の安全性を確保する上で重要。
このため、マーケットバスケット方式を用いた食品添加物一日摂取量調査を実施。

理論最大一日摂取量 (TMDI) 方式による暴露評価



表示制度を通じた食品の安全確保

食品の表示に関する共同会議

- 食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目や表示方法等について検討を行う「食品の表示に関する共同会議」を設置 (平成14年12月)
- 「賞味期限」と「品質保持期限」の用語を「賞味期限」に統一 (2003年7月)

相談窓口の一元化

- 食品衛生法とJAS法のどちらの質問にも回答できるような一元的な相談窓口の設置
- ・社団法人日本食品衛生協会
- ・独立行政法人農林水産消費技術センター

アレルギー物質を含む食品の表示

- 過去に一定の頻度で重篤な健康被害を引き起こした原材料等を指定し、当該原材料が含まれている旨の表示の義務付けや表示の奨励を実施 (2001年)

表示が義務付けられている原材料	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が奨励されている原材料	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ※、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※ 2004年の見直しにより追加。

表示制度の普及に向けた取組

- 厚生労働省、農林水産省、公正取引委員会等と協力し、食品表示の各制度について一覽できるパンフレットを作成

食品の安全に関するリスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションの取組

- 意見交換会の開催
- 食品の安全確保の取組をまとめたホームページ「食品安全情報」による情報発信
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>
- 政府広報等による情報発信
- パブリック・コメントの実施、審議会の公開、情報公開など
- リスクコミュニケーションの在り方に関する研究会



リスク管理の具体的事例（その1）

「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の見直しの経緯

はじめに

- 魚介類は良質なたんぱく質、EPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸を一般的に他の食品と比較して多く含み、またカルシウム等の微量栄養素の摂取源である等、健康な食生活における不可欠な食材
- 他方、魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域に関係なく微量の水銀を含有。一部の魚介類については、他の魚介類と比較して高いものも見受けられる
- 近年、魚介類を通じた水銀摂取と胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされ、国際的な専門家会議においても基準の見直しが行われた

厚生労働省の対応

平成16年7月23日

魚介類等に含まれるメチル水銀について、
食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼

平成17年8月4日

食品安全委員会から厚生労働大臣あてに評価結果が通知



薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会（乳肉
水産食品部会・毒性合同部会）で審議

平成17年11月

分科会の審議を踏まえ、「妊婦への魚介類の
摂食と水銀に関する注意事項」を見直し、公表

参考

水銀暴露の実態

- ・汚染物質摂取量調査結果（厚生労働省：H7～H16）
平均 $8.4 \mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$ （魚介類寄与率は79.8%）
- ・仮に全ての水銀がメチル水銀であって、妊婦の体重を50kgとした場合、その1週間当たりの水銀摂取量は、

$$8.4 \mu\text{g} \times 7 \text{日} \div 50 \text{kg} = 1.2 \mu\text{g}/\text{kg体重}/\text{週}$$

食品健康影響評価に示される
耐容量（ $2.0 \mu\text{g}$ ）の6割程度

注意事項の留意点

- ・魚介類は健康的な食生活を営む上で重要な食材であること
- ・魚介類は食物連鎖の過程で水銀を蓄積すること
- ・検討している水銀の影響は、あったとしても胎児の将来の社会生活に支障のあるような重篤なものではないこと
- ・妊婦については、一定の注意をした上で魚介類を摂食することが重要であること。また、水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀の摂取量を減らすことで、魚食のメリットとの両立が可能であること
- ・妊婦が注意事項の対象であり、子供や一般の方々は対象外であること
- ・消費者に注意事項を正確に理解してもらうことが必要であること

お魚について知っておいてほしいこと

學生勞働者

「おれ、アラン・ドレーブを演じるには、僕等な
らば、まず、当該時代の音楽をアラン・ド
レーブに似せたり作ったりするのだ。ドレーブ
がよければ、アラン・ドレーブがベトナムに
よむのだ。おれ、アラン・ドレーブなど音楽の
天才で、機械的な生活だといふことで
音楽を食ってます。結構おもしろいので、
おれはアラン・ドレーブの音楽には
おれはいいわい。」

ところが、我々の調査で分かったのは、このように、世界には存在する知識が、知識として知られていないものが多い。これを「暗知」と呼ぶ。暗知は、知識として知られていないものが多い。これを「暗知」と呼ぶ。暗知は、知識として知られていないものが多い。これを「暗知」と呼ぶ。

その年の年度（本年）1月1日、「食生活」に関する食料の消費に関する調査事項」を公表しました。その際、調査結果の整理が行われたため、平成17年からは食品衛生委員会において食生活の健康影響についての評価が行われました。そして平成17年、食品衛生委員会の評価結果をもとに、注意事項の修正を行い「食生活」の食生活の健康と食料に関する調査事項」を公表しました。

表10—1から任意の2行を選び、計算機関数に与える計算は、その確率と重みとの積の和を求めます。



上

- 日本人が可能な時に定まる労働時間数、標準労働時間、労働日数、その平均値は0.7です。
 仮定では、1人あたり労働時間は、労働日数として、その平均に定まる労働時間を乗じて算出しています。

- 此法は、以下の通りである。①、②、③、④、⑤、⑥、⑦、⑧、⑨、⑩、⑪、⑫、⑬、⑭、⑮、⑯、⑰、⑱、⑲、⑳、㉑、㉒、㉓、㉔、㉕、㉖、㉗、㉘、㉙、㉚、㉛、㉜、㉝、㉞、㉟、㊱、㊲、㊳、㊴、㊵、㊶、㊷、㊸、㊹、㊺、㊻、㊼、㊽、㊾、㊿、

- [illegible]



1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26

- 例文は、ある国に、「 α - β 分子の結晶」を100g (●)、「 γ - δ 分子の結晶」100g (○)を溶かした溶液 (濃度 ● + ○ = 100g/l) を蒸留した。蒸留液は、「 γ - δ 分子の結晶」100g (○) だけ水溶液の中の (濃度 ○) だけ残った。



注意が必要なお魚について

下図を参考に食べるよう心がけてください

1週間に●(黒丸印・水銀量)1個までが目安です

水銀の目安 ※水銀の目安は、1週間(7日間)の摂取目安です。	1週間に食べるお魚の目安	
	例 1	例 2
注意が必要なお魚 キダイ ヤカシキ ユボカサゴ ミナミマダコ (インドマダコ) シシカリザメ インドイルカ ● 1個 ※水銀	キダイは新鮮・1匹の 例 1 ミナミマダコは新鮮・1匹の 例 2	ミナミマダコは新鮮・1匹の 例 1 シシカリザメは新鮮・1匹の 例 2
	+	+
	なし	なし
	+	+
注意が必要なお魚 キンメダイ ツチノコ メルマシ フクロマダコ (本マダコ) メバチ (メバチマダコ) エマモロイサマ マッコウツチノコ ● 1個 ※水銀	キンメダイは新鮮・1匹の 例 1 ツチノコは新鮮・1匹の 例 2	キンメダイは新鮮・1匹の 例 1 ツチノコは新鮮・1匹の 例 2
	+	+
	なし	なし
	+	+
特に注意が必要なお魚 キハダ ヒメナガ メジマダコ ツチノコ ササ アジ イサナ サシマ ナギ フリ カササギ など ● 1個 ※水銀	キハダは新鮮・1匹の 例 1 ヒメナガは新鮮・1匹の 例 2	キハダは新鮮・1匹の 例 1 ヒメナガは新鮮・1匹の 例 2
	+	+
	なし	なし
	+	+

健康的な食生活のためにお魚をバランスよく食べましょう。



疑問にお答えします

Q. 毎日お魚を食べる必要はありますか？

A. お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

Q. お魚を食べる必要はありますか？

A. お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。

Q. お魚を食べる必要はありますか？

A. お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。

Q. 毎日、お魚を食べる必要はありますか？

A. お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。

Q. お魚を食べる必要はありますか？

A. お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。お魚を食べる必要はあります。

問い合わせ先

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

お魚の中心を肉で食べるお魚は、毎日食べても大丈夫です。

リスク管理の具体的事例（その2）

「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取り扱いに関する指針」の作成の経緯

はじめに

- これまでの長い食経験を有する大豆あるいは大豆食品そのものの安全性を問題としているのではないこと
- 大豆イソフラボンを特定保健用食品として通常の食生活に上乗せして摂取する場合の安全性が検討されたものであること

厚生労働省の対応

平成16年1月19日 大豆イソフラボンに関与成分とする特定保健用食品3品目について食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼

平成18年5月11日 食品安全委員会から厚生労働大臣あてに評価結果が通知



薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会（新開発食品調査部会）で審議

平成18年8月23日 分科会の審議を踏まえ、「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取り扱いに関する指針」を作成し、公表

「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取り扱いに関する指針」

- ・ 一日あたりの摂取目安量として30mgを超えないように設定
- ・ 大豆イソフラボンアグリコンとして含有量を表示すること
- ・ 摂取をする上での注意事項の表示すること
 - 妊娠中の方、授乳中の方、乳幼児及び小児は摂取しない
 - 過剰摂取はしない
 - 医療機関にかかっている方は医師に相談する
- ・ 「いわゆる健康食品」であっても、大豆イソフラボンを濃縮、強化した食品については、同様に扱う
- ・ 大豆イソフラボン以外のイソフラボンを含む食品が広く流通する場合には、過剰摂取による健康被害の発生防止について同様に考慮する必要があること

おわりに・・・

リスクのない生活が考えられないのと同様，
リスクのまったくない食生活もあり得ない

大事なことは，リスクを減らすために，

供 給 者	}	それぞれが協調し合いながら それぞれの立場でリスクコントロール を実践することである
消 費 者		
行 政		



ご清聴ありがとうございました