

我が国に輸入される牛肉・内臓に係る食品健康影響評価（自ら評価）の評価手法案（たたき台）

自ら評価の評価手法案(たたき台)を作成した経緯

○本評価手法案は、

「我が国に輸入される牛肉・内臓に係る食品健康影響評価(自ら評価)」

に係るプリオン専門調査会における審議、また、食品安全委員会がこれまで実施した

「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品影響評価」及び

「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性に係る食品健康影響評価」

で用いた評価手法、そして、

OIEのステータス評価に用いられる評価項目及びEFSAのGBR評価手法

等をふまえて作成した。

○なお、本手法案は、自ら評価を行なう際の基本的な考え方を示したものであり、

評価対象国の個別データ、世界的なBSEの発生動向、関連する管理措置等をふまえ、

今後、プリオン専門調査会における審議の中で、適宜調整を行ないながら、

評価を進めていくものとする。

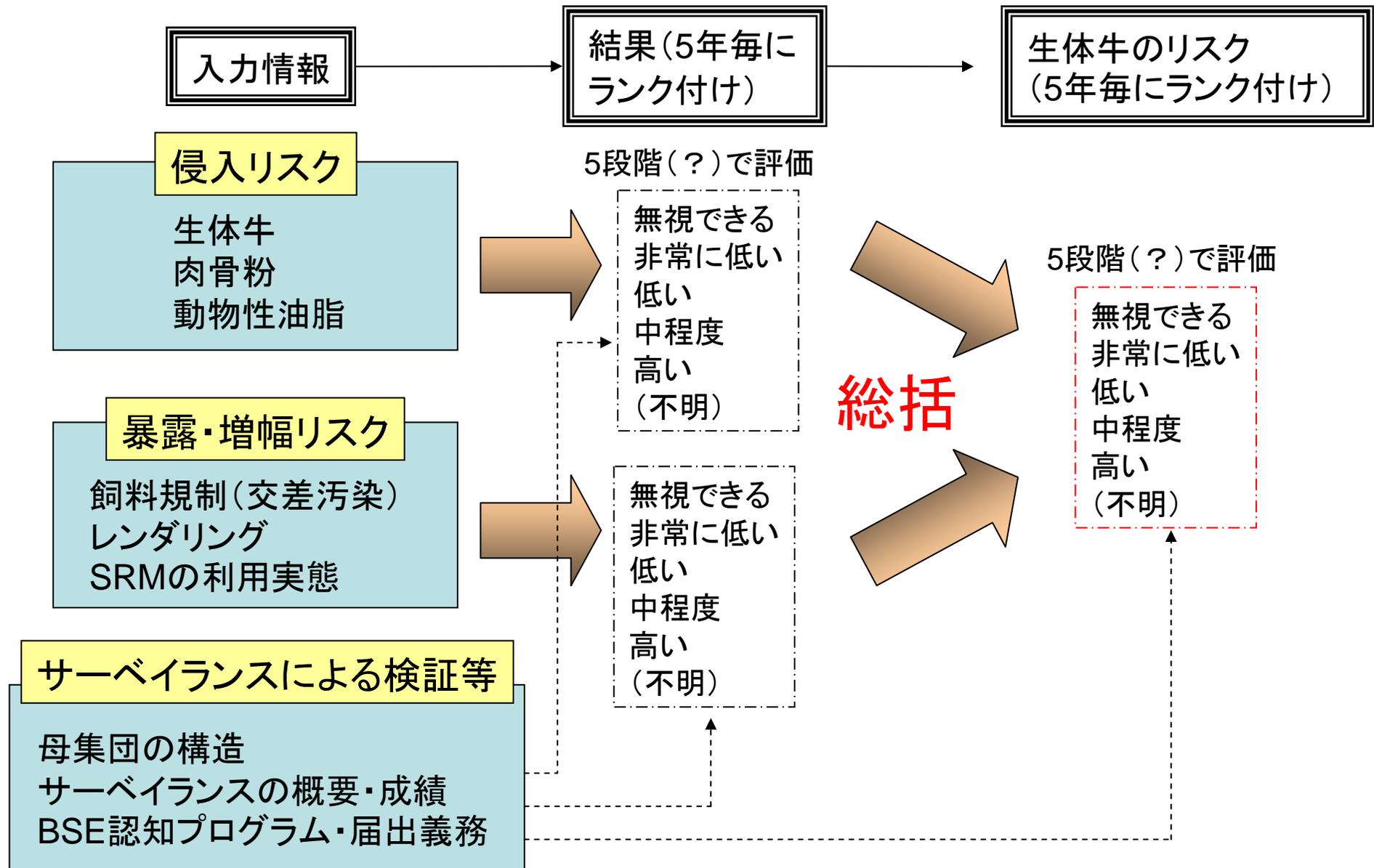
生体牛

- 侵入リスク
 - －生体牛
 - －肉骨粉
 - －動物性油脂
- 暴露・増幅リスク
 - －飼料規制
 - －レンダリング
 - －交差汚染
 - －SRMの利用実態
 - －牛以外の動物のTSE発生状況
- サーベイランスによる検証
 - －母集団の構造
 - －サーベイランスの概要・成績
 - －BSE認知プログラム・届出義務

食肉及び内臓

- と畜処理の各プロセス
 - －と畜場及びと畜処理
 - －と畜前検査
 - －と畜場でのBSE検査
 - －スタンニング
 - －ピッシング
 - －SRMの除去
 - －SSOP、HACCPに基づく管理
- 食肉等のリスク
 - －食肉処理場及び食肉処理
 - －食肉及び機械的回収肉(MRM)
 - －内臓
- その他
 - －日本向け輸出の付加的要件等
 - －トレーサビリティ

各入力情報のランク付けと結果の判定(生体牛)



侵入リスクの判定

生体牛及び肉骨粉(MBM)の輸入について、以下の加重係数を用いて、ピーク時の英国換算した数値を参考にして5年毎に侵入リスクを判定する。なお、ランク付けにあたっては、動物性油脂の輸入や遵守状況等も考慮する。

輸入生体牛(頭数:N)		
英国からの輸入	他のBSE発生国からの輸入	英国換算(N)
1988-1993年: 1	・欧州(中程度汚染国) 1986年以降: 0.01	100<N
1987年以前及び 1994-1997年: 0.1	・欧州(低汚染国) 1986-1990年: 0.001 1991年以降: 0.01	20<N<100
1998年以降: 0.01	・北米(米国・カナダ) 1986-2000年: 0 2001年以降: 0.001(?)	10<N<20
		5<N<10
		0<N<5

輸入肉骨粉(トン:N)		
英国からの輸入	他のBSE発生国からの輸入	英国換算(N)
1988-1990年: 1	・欧州(中程度汚染国) 1986年以降: 0.01	100<N
1991-1993年: 0.1	*英国から輸入したMBMを 再び輸出した可能性が高い国 については、1986~1996年の 期間は0.1を用いる	20<N<100
1994年以降: 0.01	・欧州(低汚染国) 1986-1990年: 0.001 1991年以降: 0.01	10<N<20
	・北米(米国・カナダ) 1986-2000年: 0 2001年以降: 0.001(?)	5<N<10
		0<N<5

動物性油脂、
遵守状況

5年毎の
侵入リスク

高い

中程度

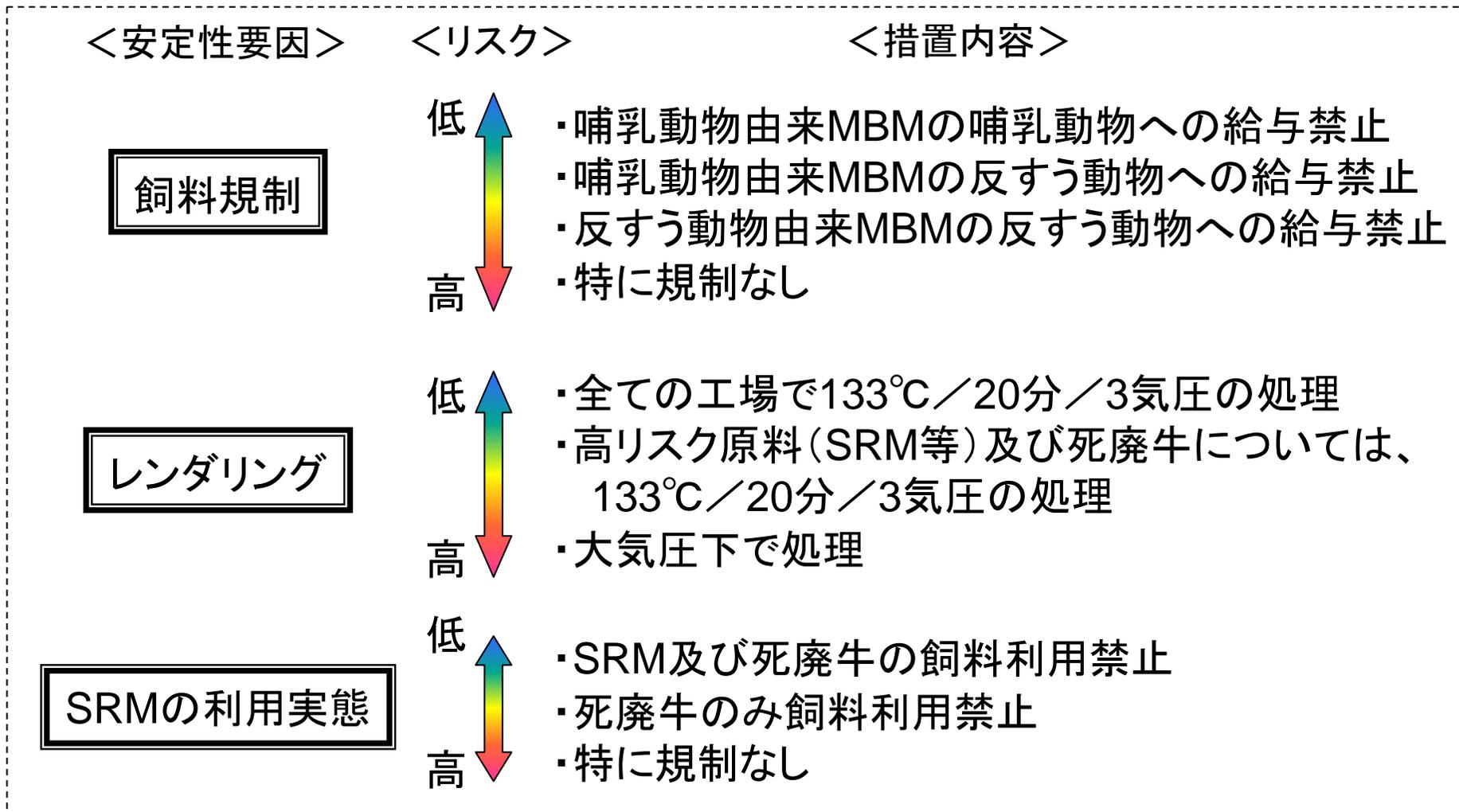
低い

非常に低い

無視できる

*データが不足している場合は「不明」と評価

暴露・増幅リスクの判定



上記3つの安定性要因を考慮し、利用可能であれば遵守状況等も踏まえて5年毎に安定性レベルを判定
(レベルの区分は5段階程度?)



*データが不足している場合は「不明」と評価

生体牛のリスクの判定

過去5年間毎の侵入リスク及び暴露・増幅リスクについて記述し、最終的に2006年以降の生体牛のリスクを定性的に5段階(?)で評価する。結果の判定にあたっては、利用可能であれば、母集団の構造、サーベイランスのデータ、BSE認知プログラム・届出義務等も考慮する。

(結果例)

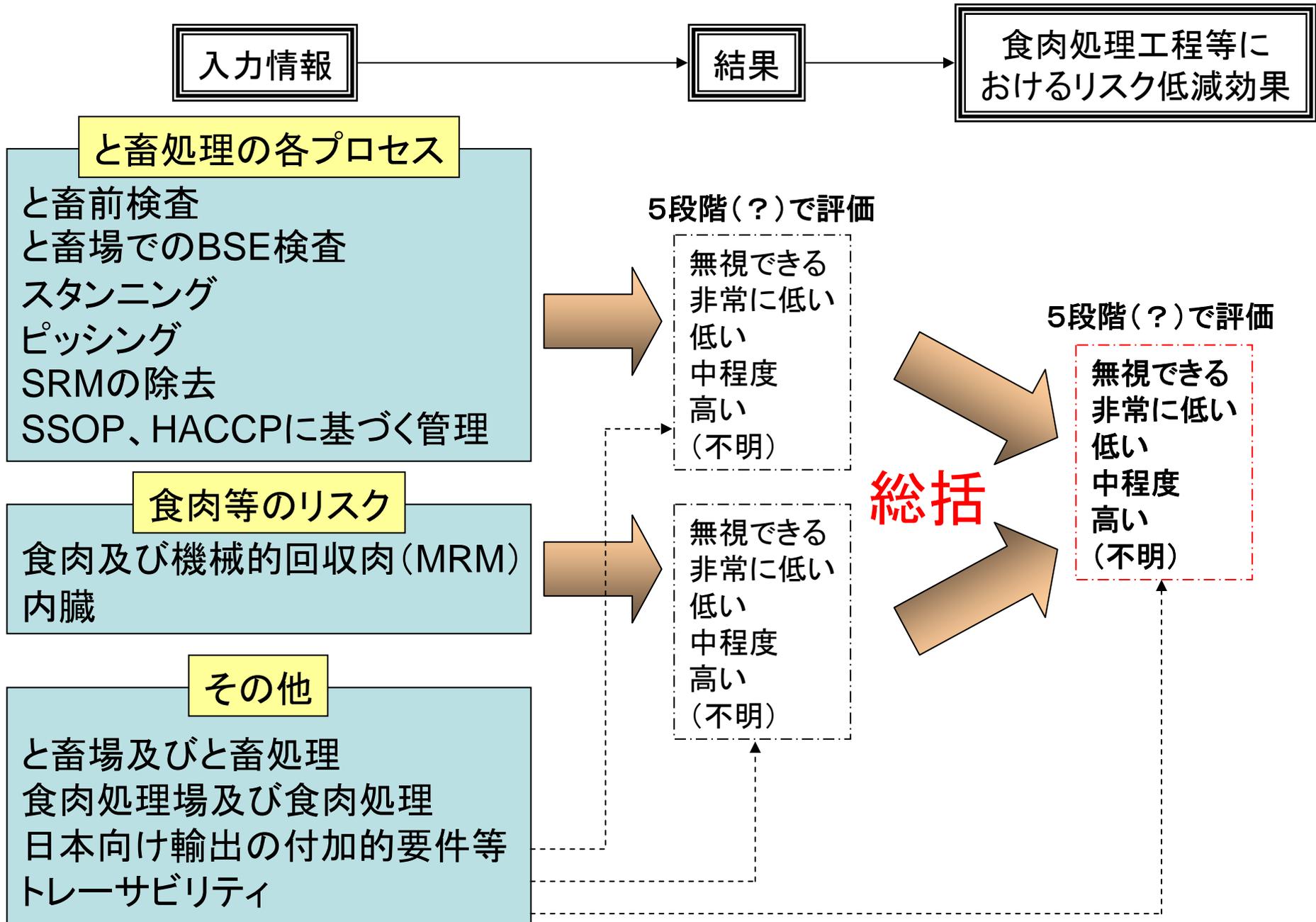
	1986-1990	1991-1995	1996-2000	2001-2005	2006-
5年毎の侵入リスク	中程度	無視できる	無視できる	非常に低い	無視できる
5年毎の暴露・増幅リスク	中程度	中程度	中程度	無視できる	無視できる

母集団の構造、
サーベイランスのデータ、
BSE認知プログラム・届出義務 等

侵入リスクについては直近のものを重視する。
また、過去の侵入リスクが暴露・増幅された可能性については、暴露・増幅リスクに加えBSEサーベイランスデータ等を踏まえて推定する。

2006年以降の生体牛のリスク	高い	中程度	低い	非常に低い	無視できる
-----------------	----	-----	----	-------	-------

各入力情報のランク付けと結果の判定(食肉及び内臓)



食肉及び内臓のリスクの判定例

項目	リスクの判定例
と畜処理の各プロセス ーと畜前検査 ーと畜場でのBSE検査 ースタンニング ーピッシング ーSRMの除去 ーSSOP、HACCPに基づく管理	非常に低い 中程度～高い 非常に低い～低い 無視できる 非常に低い 低い
食肉及び内臓のリスク ー食肉及び機械的回収肉(MRM) ー内臓	無視できる 無視できる

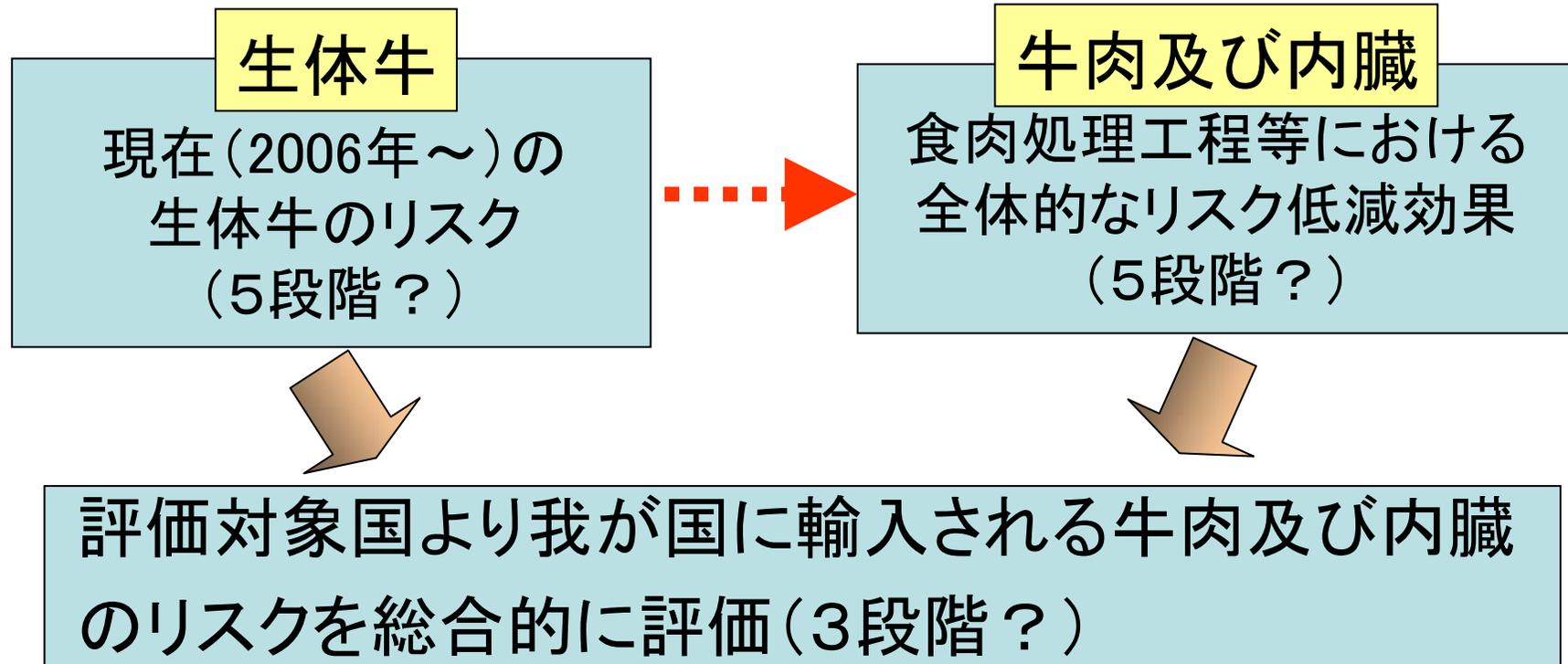
日本向け輸出の付加的要件
 トレサビリティ
 と畜場場及びと畜処理
 食肉処理場及び食肉処理

各項目の判定結果を踏まえて、食肉処理工程等における全体的なリスク低減効果を判定

食肉及び内臓の リスク	高い	中程度	低い	非常に低い	無視できる
----------------	----	-----	----	-------	-------

*データが不足している場合は「不明」と評価

評価結果のまとめ



○提出されたデータが不足している場合や、データの信頼性について疑義が生じた場合は、「リスクは不明」という評価も考えられる。

○総合リスクは3段階のリスクレベル(?)で簡潔に記述するが、審議の中で問題になった点及び不明な点等を留意すべき事項として言及する。