

## これまでに選定された「自ら評価」の状況について

選定年度	選定案件名	食品健康影響評価等の状況
—	○ 日本における牛海綿状脳症(BSE) 対策	平成 16 年 9 月中間とりまとめ
16 年度	○ 食中毒原因微生物	平成 21 年 6 月評価終了 (鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ) ----- 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌等について、リスクプロファイルを取りまとめ、「自ら評価」としての評価作業を終了
17 年度	○ 我が国に輸入される牛肉及び牛内臓	平成 22 年 2 月 (オーストラリア等)、平成 23 年 12 月 (バヌアツ等) 及び平成 24 年 5 月 (ノルウェー等) 評価終了 ----- なお中国及び韓国については質問書に対する回答待ち
18 年度	—	—
19 年度	食品及び器具・容器包装中の鉛	化学物質・汚染物質専門調査会に設置した鉛ワーキンググループから化学物質・汚染物質専門調査会幹事会への一次報告 (平成 24 年 3 月) を受けて耐容摂取量を検討する予定
20 年度	○ デオキシニバレノール (DON) 及びニバレノール (NIV)	平成 22 年 11 月評価終了
	○ オクラトキシン A	平成 26 年 1 月評価終了
	○ 食品中のヒ素 (有機ヒ素、無機ヒ素)	平成 25 年 12 月評価終了
21 年度	○ 食品に含まれるトランス脂肪酸	平成 24 年 3 月評価終了
	アルミニウム	現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他の暴露要因等の知見を収集した上で、調査審議を開始する予定
22 年度	加熱時に生じるアクリルアミド	化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議中
23 年度	—	—
24 年度	クドア (クドア属粘液胞子虫)	微生物・ウイルス専門調査会において調査審議中

※ 上記「○ 太字」は評価が終了した案件。

これまでに選定された「自ら評価」のリスク管理措置等の状況について

選定年度	選定案件名	食品健康影響評価等の状況及び要旨	リスク管理措置等の状況
—	日本における牛海綿状脳症(BSE)対策	平成16年9月中間とりまとめ	<p>厚生労働省がと畜場における BSE 検査対象月齢の見直し等を、農林水産省が輸入業者に対する輸入飼料の原材料の届出の義務化等の措置を行った。</p> <p>(※)</p> <p>※ 平成16年10月の厚生労働省及び農林水産省からの評価要請を受け、平成17年5月に答申された食品健康影響評価の結果を受けたもの。</p>
16年度	食中毒原因微生物	<p>平成21年6月評価終了(鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)</p> <p>・カンピロバクター食中毒低減に向けた6種類の単独対策のうち、指標を減少させた場合の効果を比較した4種類の対策については、生食割合の低減が高い効果を、食鳥処理場での汚染・非汚染鶏群の区分処理を行った上で農場汚染率を低減させた場合が、感染者数低減に対して最も大きな効果を持つことが示された。 等</p>	<p>○ 厚生労働省</p> <p>1 食鳥処理場等における対策</p> <p>平成24年度からの厚生労働科学研究「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」(代表研究者：朝倉宏(国立医薬品食品研究所)(3年計画))において、食品安全委員会の評価結果も踏まえ、リスク低減措置について研究中。</p> <p>2 消費者への普及啓発</p> <p>・政府広報オンラインのお役立ち記事「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」(平成24年6月最終更新)及び政府広報新聞突き出し広告を活用し、消費者に食肉の生食、加熱不十分など食中毒に関する普及啓発を行っている。</p> <p>・動画「お肉はよく焼いて食べよう」をホームページに掲載している。</p> <p>・引き続き、カンピロバクター食中毒低減に向けた普及啓発を行う予定。</p> <p>3 自治体への要請</p> <p>全国食品衛生関係主管課長会議(平成25年3月6日)において、都道府県等に対し、カンピロバクター等食中毒事案の発生を防止する</p>

		<p>ため、</p> <p>① 食肉に関する衛生管理の徹底など飲食店等関係事業者に対する監視指導の適切な実施</p> <p>② 地域住民に対する食肉の加熱不足や高齢者、乳幼児に生又は加熱不足の食肉を摂取させないための注意喚起を要請。</p> <p>4 薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会の下に調査会を設置し、食肉等の生食について、総合的に検討中（平成 25 年 12 月から）。</p> <p>○ 農林水産省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家畜の生産段階における衛生管理ガイドラインの作成（平成 14 年 9 月公表） <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html</a></li> <li>・生産段階、加工・流通段階において実態調査を実施（平成 19 年度から）。</li> <li>・畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場 HACCP 認証基準）を作成（平成 21 年 8 月公表）。 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html</a></li> <li>・「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を作成（平成 23 年 8 月公表、平成 25 年 11 月改訂）。 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html</a></li> <li>・レギュラトリーサイエンス研究推進事業で、肉用鶏農場への食中毒菌の侵入経路の解明、リスク管理措置等に関する研究を実施（平成 25 ～ 27 年度）。</li> </ul>
	<p>以下についてリスクプロファイルを取りまとめ、「自ら評価」としての評価作業を終了した。 （下記はリスクプロファイルの要旨。括弧内</p>	

<p>は公表年月。)</p> <p>牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌(平成 22 年 4 月)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒調査における疫学調査手法の向上等の課題があり、フードチェーン全般にわたるリスク評価を直ちに行うことは困難。関係機関が調査・研究の取組を進めることが必要。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食品、添加物等の規格基準」(昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号)において、生食用食肉(牛肉)(平成 23 年 10 月)、牛肝臓の規格基準(平成 24 年 7 月)を適用。</li> <li>・腸管出血性大腸菌 Q &amp; A を作成し、注意喚起を実施(平成 19 年 8 月改訂)。 <a href="http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html">http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html</a></li> <li>・食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りにおいて、腸管出血性大腸菌食中毒について、事業者における指導及び消費者に対する注意喚起を積極的に行うよう実施要領を通知。</li> <li>・汚染物質の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図り、流通食品の細菌汚染実態の把握のため、例年「食品の食中毒菌汚染実態調査」を実施。</li> </ul> </li> <li>○ 農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・家畜の生産段階における衛生管理ガイドラインを作成(平成 14 年 9 月公表)。 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html</a></li> <li>・生産段階、加工・流通段階において実態調査を実施(平成 19 年度から)。</li> <li>・畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準(農場 HACCP 認証基準)を作成(平成 21 年 8 月公表)。 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html</a></li> <li>・「生食用牛肉の取扱いマニュアル」を作成(平成 23 年 7 月公表、平成 24 年 2 月改訂)。 <a href="http://www.maff.go.jp/j/study/gaisyoku/nama_syoku/01.html">http://www.maff.go.jp/j/study/gaisyoku/nama_syoku/01.html</a></li> <li>・「牛肉の生産衛生管理ハンドブック」を作成(平成 23 年 8 月公表、平成 25 年 11 月改訂)。</li> </ul> </li> </ul>
---	--

鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス(平成 22 年 4 月)

- ・フードチェーンに沿った鶏卵の保管状況の把握が行われていない等の現状の下では、フードチェーン全般にわたるリスク評価を直ちに行うことは困難。関係機関がデータ収集等の取組を進めることが必要。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

- ・レギュラトリーサイエンス推進研究事業で、肉用牛農場への食中毒菌の侵入経路の解明、リスク管理措置等に関する研究を実施（平成 24 ～ 26 年度）。

○ 厚生労働省

- ・「食品、添加物等の規格基準」において、食用不適卵の製造基準、液卵の成分規格、製造基準、保存基準等を設定。
- ・食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りにおいて、卵の製造、調理及び販売する施設に対し、サルモネラ食中毒発生防止等に努めるよう指導を行うよう実施要領を通知。
- ・汚染物質の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図り、流通食品の細菌汚染実態の把握のため、例年「食品の食中毒菌汚染実態調査」を実施。
- ・薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会の下に調査会を設置し、食肉等の生食について総合的に検討中（平成 25 年 12 月から）。

○ 農林水産省

- ・家畜の生産段階における衛生管理ガイドラインを作成（平成 14 年 9 月公表）

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html)

- ・「鶏卵のサルモネラ総合対策指針」を作成（平成 17 年 1 月公表）。

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/eisei/e\\_kanri\\_kizyun/sal/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/eisei/e_kanri_kizyun/sal/index.html)

- ・生産段階、加工・流通段階において実態調査を実施（平成 19 年度から）。
- ・畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場 HACCP 認証基準）を作成（平成 21 年 8 月公表）。

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html)

- ・「鶏卵の生産衛生管理ハンドブック」を作成（平成 24 年 6 月公表）。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

食品中のノロウイルス（平成 22 年 4 月）

- ・ノロウイルスを効率的に培養する増殖系が開発されていない等の現状の下では、リスク評価は困難。関係機関が調査・研究の取組を進めることが必要。

- ・レギュラトリーサイエンス研究推進事業で、採卵鶏農場へのサルモネラの侵入経路の解明、リスク管理措置等に関する研究を実施（平成 23 ～ 25 年度）。

○ 厚生労働省

- ・平成 18 / 19 年シーズンのノロウイルスによる食中毒の発生増加を鑑み、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、「ノロウイルス食中毒対策（提言）」（平成 19 年 10 月）を取りまとめた。
- ・ノロウイルスに関する Q & A を作成し、注意喚起を実施（平成 16 年 2 月公表）。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

- ・「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について（平成 25 年 1 月 11 日食安監発 0111 第 2 号）」により、調理従事者の衛生管理、加熱が必要な食品の中心部までの十分な加熱等の監視指導の徹底するよう通知。
- ・「ノロウイルスによる食中毒の予防について（平成 25 年 10 月 4 日付け食安監発 1004 第 1 号）」により、関係団体等へ衛生管理の徹底するよう通知。
- ・ノロウイルス食中毒予防対策として、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）について（平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 5 号）」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について（平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号）」の見直しを行った。
- ・食品、添加物等の年末一斉取締りにおいて、大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）におけるノロウイルス食中毒予防対策に関する指導を積極的に行うよう実施要領を通知。
- ・食品衛生関係団体によるノロウイルス食中毒予防強化期間への後援を実施。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・リスク管理型研究事業で、マガキの生産段階におけるノロウイルスのリスク低減に関する研究を実施（平成 18～20 年度）。</li> <li>・消費・安全対策交付金で、都道府県のマガキのノロウイルスの監視調査に対して支援（平成 21 年度から）。</li> <li>・二枚貝の生産段階において実態調査を実施（平成 25 年度から）。</li> </ul> </li> </ul>
<p>非加熱喫食調理済み食品（RTE 食品）におけるリステリア・モノサイトゲネス（平成 24 年 1 月）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・処理・加工施設での汚染防止策を実施した場合のリスク低減効果の推定等のリスク評価を行うためには、どの食品によってリステリア感染症が多く発生しているのか等のデータが必要となる。</li> </ul> <p>※ 平成 25 年 5 月「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」（諮問案件）について評価終了。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食前に加熱を要しない調理済み食品（RTE 食品）について、喫食時の RTE 食品のリステリア・モノサイトゲネス汚染菌数が 10,000CFU / g 以下であれば、発症リスクは特に健常者集団に限定すれば極めて低いレベルと考えられる。等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「乳及び乳製品のリステリア・モノサイトゲネスの汚染防止等について（平成 5 年 8 月 2 日付け衛乳第 169 号）」により、汚染防止対策等について通知。</li> <li>・輸入食品監視指導計画において、外国からの乳製品、食肉製品等のリステリア菌のモニタリング検査を実施。</li> <li>・一般消費者向けに「これからママになるあなたへ～食べ物について知っておいてほしいこと～」のパンフレットや母子健康手帳において、妊娠中の食中毒に関する注意喚起を行っている。（パンフレットは平成 20 年 10 月から）</li> </ul> <p><a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/ninpu.pdf">http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/ninpu.pdf</a></p> </li> <li>○ 農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産段階、加工・流通段階において実態調査を実施（平成 21 年度から）。</li> </ul> </li> </ul>
<p>生鮮魚介類における腸炎ビブリオ（平成 24 年 1 月）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在行われているリスク管理措置等を考慮すれば、評価を行う優先度が高いとは</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食品、添加物等の規格基準」において、平成 13 年の改正により生食用生鮮魚介類等の成分規格、加工基準及び保存基準を設定。</li> <li>・食品、添加物等の夏期一斉取締りにおいて、魚介類及びその加工品を製</li> </ul> </li> </ul>

考えられない。

造、処理及び販売する施設に対し、成分規格、加工基準及び保存基準に基づき、腸炎ビブリオ食中毒発生防止等に努めるよう指導を行うよう実施要領を通知（平成 13 年度から）。

鶏肉におけるサルモネラ属菌(平成 24 年 1 月)

- ・農場での汚染率低減等の対策効果の推定等のリスク評価を行うためには、農場段階でのサルモネラ汚染率・汚染菌数等のデータが必要となる。

○ 厚生労働省

- ・「食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理指針」に基づき、サルモネラ属菌対策を講じるよう指導。
- ・汚染物質の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図り、流通食品の細菌汚染実態の把握のため、例年「食品の食中毒菌汚染実態調査」を実施。

○ 農林水産省

- ・家畜の生産段階における衛生管理ガイドラインの作成（平成 14 年 9 月公表）

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html)

- ・生産段階、加工・流通段階において実態調査を実施（平成 19 年度から）。
- ・畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場 HACCP 認証基準）を作成（平成 21 年 8 月公表）。

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/index.html)

- ・「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を作成（平成 23 年 8 月公表、平成 25 年 11 月改訂）。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>

- ・レギュラトリーサイエンス研究推進事業で、肉用鶏農場への食中毒菌の侵入経路の解明、リスク管理措置等に関する研究を実施（平成 25 ～ 27 年度）。

二枚貝における A 型肝炎ウイルス（平成 24 年 1 月）

- ・現在の患者発生報告状況から、優先的にリスク評価を行うべき課題とは考えにくい。

○ 厚生労働省

- ・食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りにおいて、A型肝炎ウイルスについて、事業者における食品取扱者の入念な手洗いや健康状態の把握及び普及啓発を積極的に行うよう実施要領を通知（平成 14 年度から）。

		<p>豚肉における E 型肝炎ウイルス（平成 24 年 1 月）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>十分な加熱調理の徹底を行った場合の効果の推定等のリスク評価を行うためには、豚肉及び内臓肉中の E 型肝炎ウイルスの汚染率及び汚染濃度等のデータが必要となる。</li> </ul>	<p>○ 厚生労働省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「食肉を介する E 型肝炎ウイルス感染事例について（平成 16 年 11 月 29 日付け食監発第 1129001 号）」を通知。</li> <li>「食肉を介する E 型肝炎に関する Q &amp; A の改訂について（平成 18 年 11 月 6 日付け食安監発第 1116001 号）」を通知。</li> <li>食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りにおいて、E 型肝炎ウイルスについて、事業者における指導及び消費者に対する注意喚起を積極的に行うよう実施要領を通知。</li> <li>薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会の下に調査会を設置し、食肉等の生食について総合的に検討中（平成 25 年 12 月から）。</li> </ul> <p>○ 農林水産省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産段階、加工・流通段階において実態調査を実施（平成 23 年度から）。</li> </ul>
17 年度	<u>我が国に輸入される牛肉及び牛内臓</u>	<p><u>平成 22 年 2 月評価終了（オーストラリア、メキシコ、チリ、コスタリカ、パナマ、ニカラガア、ブラジル及びハンガリー）</u></p> <p><u>平成 23 年 12 月評価終了（バヌアツ、アルゼンチン及びニュージーランド）</u></p> <p><u>平成 24 年 5 月評価終了（ノルウェー及びホンジュラス）</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>上記のいずれの国についても、当該国から我が国に輸入される牛肉等が BSE プリオンに汚染されている可能性は無視できる。</li> </ul> <p>中国及び韓国については質問書に対する回答待ち。</p>	<p>輸入される牛肉及び牛内臓に関して、いずれの国からも特定危険部位を除去した上での輸入等を行っていたところ、評価を受け、当該国からの輸入に関して従来のリスク管理措置を継続することとされた。</p> <p>※ ただしブラジルについては、平成 24 年 12 月に BSE の初発が判明したため、その後の輸入手続きを停止している。</p> <p>—</p>
18 年度	—	—	—

19 年度	食品及び器具・容器包装中の鉛	<p>化学物質・汚染物質専門調査会に設置した鉛ワーキンググループから化学物質・汚染物質専門調査会幹事会に一次報告があり（平成24年3月）、その際、今後、血中鉛濃度から摂取量への変換に関して新たな知見が蓄積された場合には、耐容摂取量の設定を検討することとなった。</p> <p>現在、事務局において血中の鉛濃度から摂取量への変換に関する新たな知見の収集・整理中であり、それが終了し次第調査審議を行う予定。</p>	<p>○ 厚生労働省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品中の基準値（残留農薬基準値として設定）（食品衛生法） <ul style="list-style-type: none"> <li>- ばれいしょ、トマト、きゅうり：1.0 mg/kg</li> <li>- ほうれんそう：5.0 mg/kg</li> <li>- なつみかん、もも、いちご、ぶどう：1.0 mg/kg</li> <li>- なつみかんの外果皮、りんご、日本なし：5.0 mg/kg</li> </ul> </li> <li>清涼飲料水の基準値（食品衛生法） <ul style="list-style-type: none"> <li>- 清涼飲料水 原水：0.1 mg/L、成分規格：不検出</li> <li>- ミネラルウォーター類 原水：0.05 mg/L、成分規格：不検出</li> </ul> </li> <li>食品中の鉛の実態調査を継続して実施</li> <li>「食品、添加物等の規格基準」において、器具及び容器包装中の鉛の規格基準を設定。</li> </ul> <p>○ 農林水産省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品中の鉛の実態調査を実施（平成15年度から）。</li> </ul>
20 年度	<u>デオキシニバレノール (DON) 及びニバレノール (NIV)</u>	<p><u>平成 22 年 11 月評価終了</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DON の耐容一日摂取量 (TDI) : 1 <math>\mu</math>g/kg 体重/日</li> <li>• NIV の耐容一日摂取量 (TDI) : 0.4 <math>\mu</math>g/kg 体重/日</li> <li>• 現状においては、我が国における DON 及び NIV の暴露量は上記 TDI を下回っており、一般的な日本人の健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられる。</li> <li>• DON 及び NIV について、汚染低減対策を着実に進めるとともに、規格基準の必要性について検討することが望ましい。</li> </ul>	<p>○ 厚生労働省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DON については、主要な摂取源である小麦について暫定基準値を設定し監視を行っているところ。国際的には DON のアセチル化体を含めた規格設定の動きがあることなどを踏まえ、DON 及びそのアセチル化体の含有実態調査などのデータ収集を実施している。</li> <li>• NIV については、現状において、我が国における暴露量は、食品安全委員会が設定した TDI を下回っており、一般的な日本人における食品からの NIV の摂取が健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられる。新たに摂取量推計を実施して対策の必要性を検討することとしている。</li> </ul> <p>○ 農林水産省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 国産麦類の DON・NIV の含有実態調査を実施（平成14年から）。</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産麦類の DON・NIV 汚染を低減することを目的として、農業者、関係団体等が生産現場で実施できる取組をまとめた「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」を公表し、指針の取組を推進（平成 20 年）。</li> <li>・DON については、平成 14 年、畜産物の汚染防止や家畜の健康保護を図る観点から、家畜用飼料に暫定許容値を設定し監視を行っているところ。</li> <li>・平成 20 年、飼料について原料等の段階からの有害物質の混入を未然に防止することを目的として、飼料の輸入業者、製造業者などの関連業者が遵守すべき管理の指針「飼料等への有害物質混入防止のための対応ガイドライン」を示し、ガイドラインの取組を推進。</li> </ul>
〃	<u>オクラトキシンA (OTA)</u>	<p><u>平成 26 年 1 月評価終了</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・非発がん毒性の耐容一日摂取量 (TDI) : 16 ng/kg 体重/日</li> <li>・発がん性に関する耐容一日摂取量 (TDI) : 15 ng/kg 体重/日</li> <li>・現状においては、日本における高リスク消費者も上記 TDI を下回っていると考えられる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品中の OTA の実態調査を実施（平成 17 年度から）。</li> </ul> </li> <li>○ 農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・国産米及び小麦等の OTA の含有実態調査を実施（平成 17 ～ 21 年）。この調査では、この間の国産米及び小麦等の OTA 含有濃度は、ほとんどの試料が定量限界 (0.12-0.3 µg/kg) 以下の低い濃度を示した。このデータを用いて暴露量を試算したところ、平成 13 年に FAO/WHO 食品添加物専門家会議 (JECFA) が設定した暫定耐容一週間摂取量 (PTWI) を大きく下回っており、国産米及び小麦等については、新たなリスク管理措置は必要なしと判断。（今回、食品安全委員会が設定した TDI と比較した場合でも同様の結果。）</li> <li>・今後、気候の急激な変化等、国産穀物が汚染される原因となるような事実が確認された場合には、OTA の含有実態調査を再開。</li> </ul> </li> </ul>
〃	<u>食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）</u>	<p><u>平成 25 年 12 月評価終了</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・無機ヒ素曝露により、ヒトにおいて発がん（肺癌、膀胱癌等）が認められ、また</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品中の基準値（残留農薬基準値として設定）（食品衛生法） <ul style="list-style-type: none"> <li>- もも、なつみかん、いちご、ぶどう、ばれいしょ、きゅうり、トマト、</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

染色体異常等の遺伝毒性がみられているが、現在得られている知見からは、ヒ素の直接的な DNA への影響の有無について判断することはできない。また、ヒ素による発がんメカニズムについて、現時点では知見が不足しており、発がん曝露量における閾値の有無について判断できる状況にないと判断した。

- ・今後、通常の生活での曝露量レベルの集団を対象とした疫学調査等が必要とした。

(リスク管理機関に対し、食品中のヒ素の汚染実態を把握するための調査やヒ素のリスク低減方策に関する研究等をさらに充実してもらうよう、通知した。)

ほうれんそう：1.0 ppm (As<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 換算)

- 日本なし、りんご、なつみかんの外果皮：3.5 ppm (As<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 換算)
- ・清涼飲料水の基準値 (食品衛生法)
  - 清涼飲料水 原水：0.05mg/L、成分規格：不検出
  - ミネラルウォーター類 原水：0.05mg/L、成分規格；不検出
- ・食品中のヒ素の実態調査を継続して実施
- ・ヒジキ中のヒ素に関する Q&A を作成 (平成 16 年 7 月公表)

#### ○ 農林水産省

##### <農産物中のヒ素>

- ・国産農産物中ヒ素の含有実態調査を実施 (平成 15 ~ 17 年)。その結果、コメが他の農産物に比べてヒ素濃度が高く、かつ、コメ中のヒ素の多くを無機ヒ素が占めることを確認。
- ・コメ中のヒ素に関して以下の調査、研究を実施 (平成 20 年から)。
  - 土壌中及び土壌-水稲間の動態に関する研究 (平成 20 ~ 24 年)
  - 国産精米中の含有実態調査 (平成 24 年)
  - 加工、調理及び保管過程における濃度変動に関する調査、研究 (平成 24 ~ 25 年)
- ・今後、国内水田土壌に含まれるヒ素の実態調査や生産段階におけるコメ中のヒ素濃度低減技術の開発を進める予定。

##### <水産物中のヒ素>

- ・海藻類中ヒ素の含有実態調査を実施 (平成 18 ~ 20 年度)。その結果、ひじき (乾物) は他の海藻類 (乾物) に比べてヒ素濃度が高く、かつ、ひじき中のヒ素の約 7 割が無機ヒ素であることを確認 (こんぶ、わかめ、のりでは無機ヒ素は全ての試料で定量限界未滿)。
- ・水産物中のヒ素に関して以下の研究を実施。
  - 主要水産物のヒ素の形態別の含有濃度、毒性、加工調理時の特性等に

			<p>関する研究（平成 17～19 年度）</p> <p>- 脂溶性ヒ素化合物等の毒性、リスク低減に関する研究（平成 20～22 年度）</p>
21 年度	<p><u>食品に含まれるトランス脂肪酸</u></p>	<p><u>平成 24 年 3 月評価終了</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>トランス脂肪酸の摂取量について、日本人の大多数がWHOの勧告（目標）基準であるエネルギー比の1%未満であること等から、通常の食生活では健康への影響は小さい。</li> <li>脂質に偏った食事をしている個人においては留意する必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>健康の保持増進のための日本人のトランス脂肪酸の摂取量等については、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」策定検討会（平成25年度未取りまとめ予定）において、最新の知見を収集し、引き続き適切な情報を提供していく予定。</li> </ul> </li> <li>農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>ウェブページ「トランス脂肪酸に関する情報（平成19年3月23日開設）」について、食品安全委員会におけるリスク評価（平成24年3月）以降、健康影響や国際的動向等に関するページを最新の情報に基づいて更新。（平成25年4月6日最終更新）</li> </ul> </li> </ul>
〃	アルミニウム	<p>現在審議をしているアルミニウムを含む食品添加物の評価がまとまり次第、他の暴露要因等の知見を収集した上で、調査審議を開始する予定。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>食品由来のアルミニウム摂取量調査を実施（平成23～24年度）</li> <li>一日摂取量の平均値は、JECFA が設定した PTWI を下回っていたが、アルミニウムを含む食品を多量に摂取する場合の推計では、小児において95パーセントイル値以上でPTWIを上回っていた。</li> <li>摂取量調査の結果を踏まえ、アルミニウムの摂取量の低減を行うため、既に国内で使用が認められている添加物について、基準値の見直しを検討している。</li> </ul> </li> </ul>
22 年度	加熱時に生じるアクリルアミド	<p>「食品健康影響評価（自ら評価）を行うためのアクリルアミドに関する情報収集と分析」の調査事業結果を踏まえ、化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議中。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品中アクリルアミドに関するQ&amp;Aを作成（平成14年11月公表）</li> </ul> </li> <li>農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>食品中のアクリルアミドの含有実態調査を実施（平成15年度から）。</li> </ul> </li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者の健康保護のために食品関連事業者が自主的に行うアクリルアミド低減の取組を支援するため、アクリルアミドに関してこれまでに収集した情報や調査研究で得られた知見を整理して「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」として公表(平成 25 年 11 月)。 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_gl/sisin.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_gl/sisin.html</a></li> <li>・レギュラトリーサイエンス研究推進事業で、高温加熱により生成するアクリルアミドを低減した調理法の評価・検証を実施中(平成 25～26 年度)</li> </ul>
23 年度	—	—	—
24 年度	クドア(クドア属 粘液胞子虫)	微生物・ウイルス専門調査会において調査審 議中。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 厚生労働省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 24 年 6 月、生食用生鮮ヒラメの筋肉 1 グラムあたりのクドアの胞子数が <math>1.0 \times 10^6</math> 個を超えることが確認された場合、食品衛生法第 6 条に違反するものとして取り扱うよう通知。</li> <li>・食品衛生法第 26 条第 3 項に基づく平成 25 年度の検査命令の対象食品として、特定の養殖業者の韓国産養殖ヒラメ及びその加工品に関し、全輸入届出に対して検査を受けることを命じるよう各検疫所に通知。</li> <li>・平成 23 年 7 月、クドアの検査法(暫定)を通知。</li> </ul> </li> <li>○ 農林水産省 <ul style="list-style-type: none"> <li>・新たな農林水産政策を推進する実用化技術開発事業において、検査法の開発等に関する研究を実施(平成 23 年度)。</li> <li>・レギュラトリーサイエンス新技術開発事業において、クドアに対するリスク管理に必要な技術開発に関する研究を実施(平成 24～26 年度)。</li> <li>・平成 24 年 6 月、水産庁がヒラメ養殖場・種苗生産施設において実施すべき対策等を取りまとめ、都道府県及び関係団体へ通知。</li> </ul> </li> </ul>

※ 上記表中太字・下線は評価が終了した案件。