

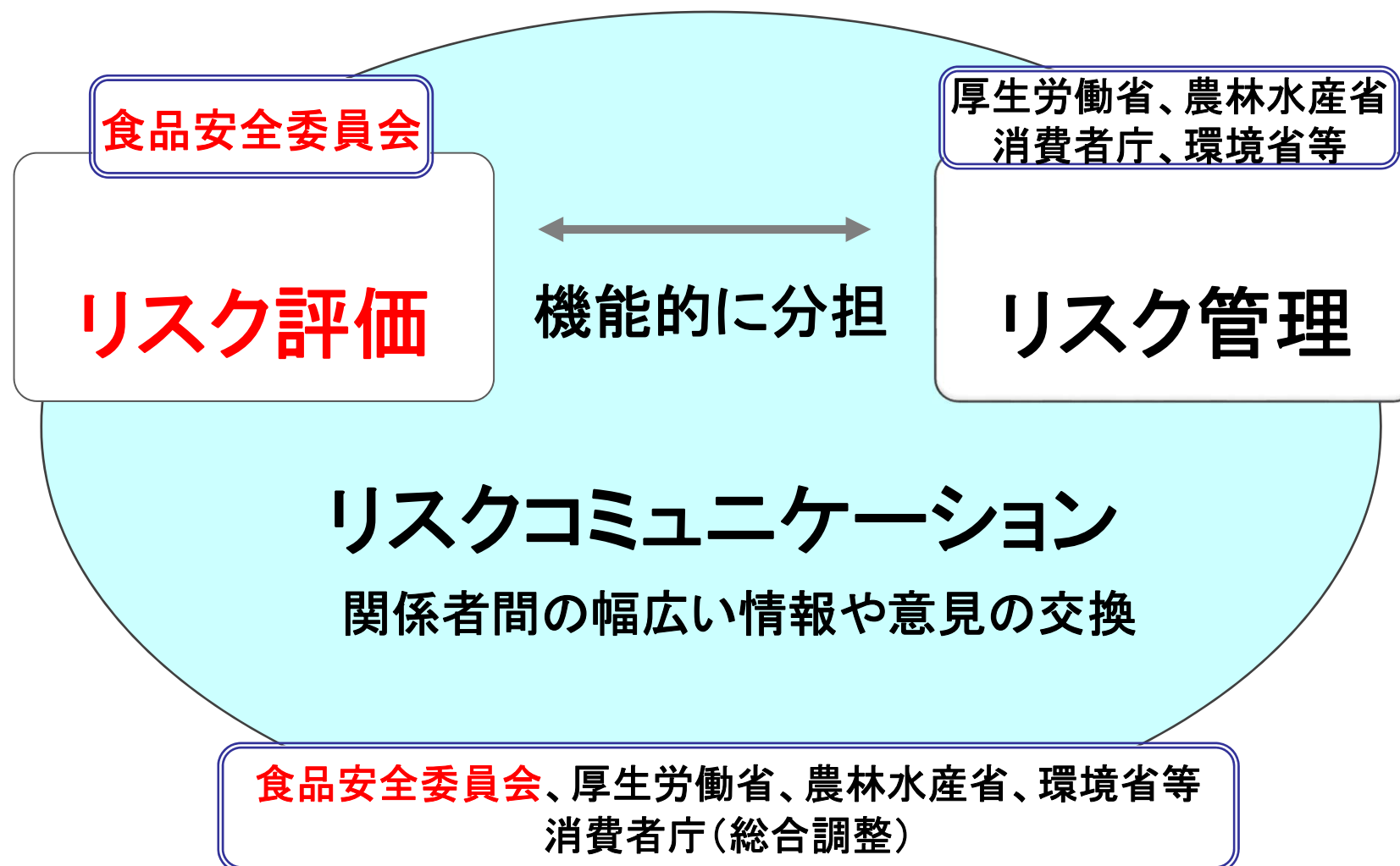
リスク評価について

食品に関するリスクコミュニケーション
「食品の安全を守る取組 ～農場から食卓まで～」

平成29年6月・7月

内閣府食品安全委員会事務局

食品の安全を守る仕組み (Food Safety Risk Analysis)

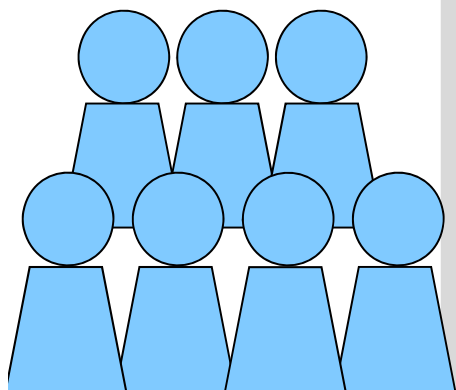


食品安全委員会の構成

食品安全委員会は7人の委員から構成

食品安全
委員会委員

7名



事務局

12専門調査会

企画等(企画・緊急時対応・リスクコミュニケーション)

化学物質系: 農薬、添加物など

生物系: 微生物・ウイルスなど

新食品系: 遺伝子組換え食品など

専門委員: 約200名

局長、次長、総務課、情報・勧告広報課、
評価第1課、評価第2課、
リスクコミュニケーション官、評価情報分析官

食品安全委員会の行うリスク評価

1. リスク管理機関からの諮問(依頼)に基づくもの (食品安全基本法11条)

- ・リスク管理機関が基準若しくは規格を定めようとするとき等に諮問される。
- ・基準若しくは規格を定める際の大元となるADIやARfD又はTDIの設定が中心となります。
- ・これらの数値に基づいてリスク評価機関で、ばく露量(摂取量)を勘案して基準値などが設定されます。

2. 自ら行うもの(食品安全基本法第23条第1項2号)

- ・案を募った上で、①健康被害の発生が確認されており、これに適切に対応するために、食品健康影響評価の実施が必要と判断されるか、②健康被害の発生が明確に確認されていないが、今後、その発生のおそれがあり、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施が必要と判断される場合に行う。

⇒ 自ら評価の最近の例: 加熱時に生じるアクリルアミド、クドア

リスク評価とは？？

次の4ステップで行う

①ハザードの同定 化学的、生物学的、物理的要因？..

②ハザード特徴付け どのような影響？・確率は？..

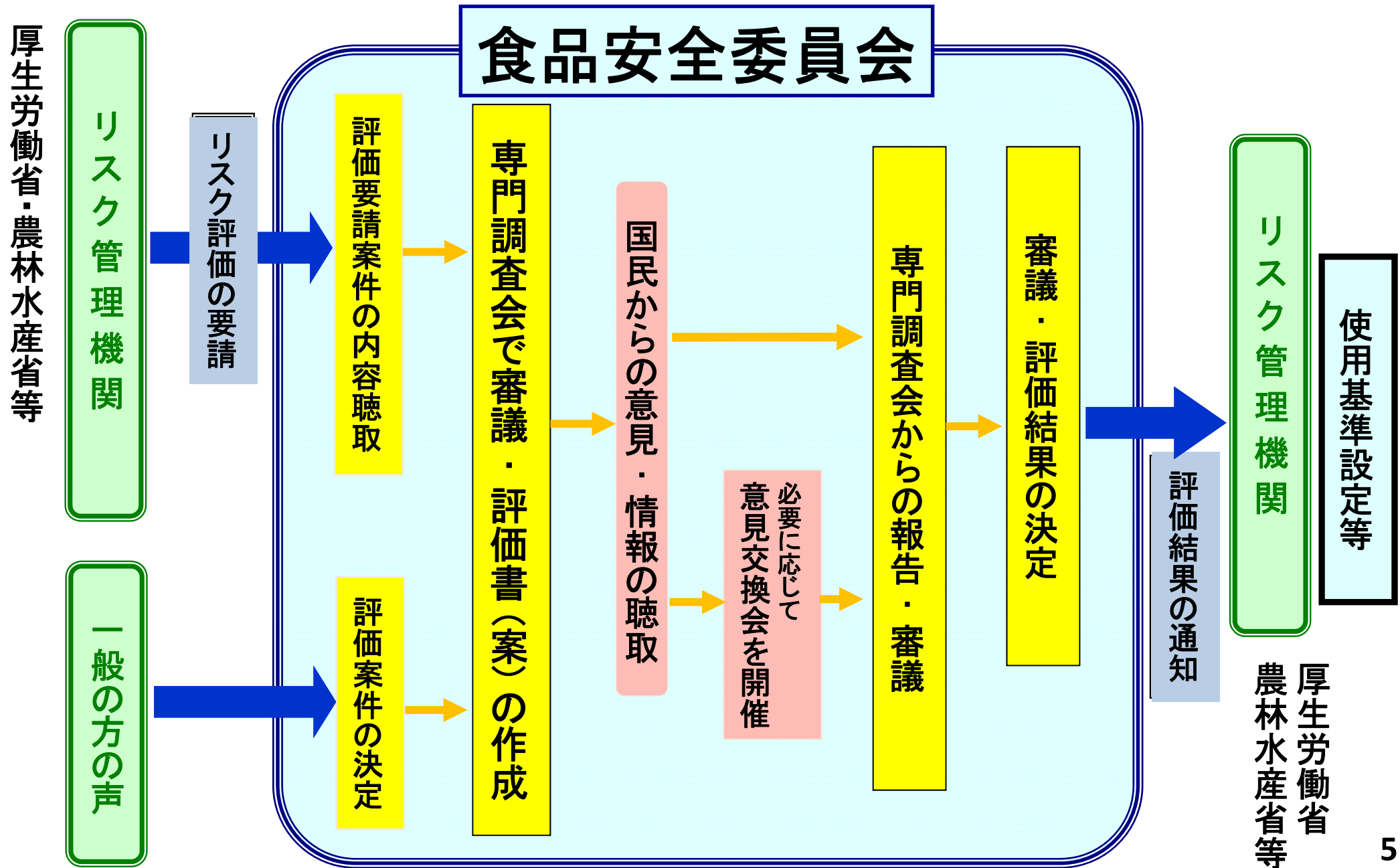
③ばく露評価（摂取量推定）どのくらい摂取？経路？..

④リスク判定 総合的に、リスクは？

「食品中に含まれるハザードを摂取することによってどのような健康への悪影響が、どのような確率で起きうるかを、科学的に評価する過程」

（FAO/WHO専門会議、1995）

リスク評価の流れ



食品健康影響評価の審議状況(平成29年5月26日現在)

区分	要請件数 注1、2)	うち 29年度分	自ら評 価 注3)	合計	評価終了	うち 29年度分	意見 募集中 注4)	審議中 注5)
添加物	267		0	267	261	6	0	6
栄養成分添加物	1		0	1	1		0	0
農薬	1,124	2	0	1,124	893	9	6	225
うちポジティブリスト関係	518	1	0	518	347	1	2	169
うち清涼飲料水	33		0	33	33		0	0
うち飼料中の残留農薬基準 注6)	57		0	57	33	1	0	24
動物用医薬品	557	1	0	557	532	10	1	24
うちポジティブリスト関係	119		0	119	94		1	24
汚染物質等	65		3	68	65	4	0	3
うち清涼飲料水	52		0	52	50	4	0	2
器具・容器包装	16		0	16	13		0	3
微生物・ウイルス	15	1	2	17	16		0	1
プリオン	56		16	72	54		0	18
かび毒・自然毒等	8		3	11	11		0	1
遺伝子組換え食品等	264	2	0	264	249	3	3	12
新開発食品	83		1	84	85		1	0
肥料・飼料等	227		0	227	175		1	51
うちポジティブリスト関係	120		0	120	78		1	41
薬剤耐性菌 注7)	11	1	0	11	8		0	3
肥飼料・微生物合同 注8)	1(34)		0	1	1(13)		0	0
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
食品による窒息事故に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
放射性物質の食品健康影響に関するワーキンググループ	1		0	1	1		0	0
その他	1		1	2	1		0	1
合計	2,699	7	26	2,725	2,368	32	12	348

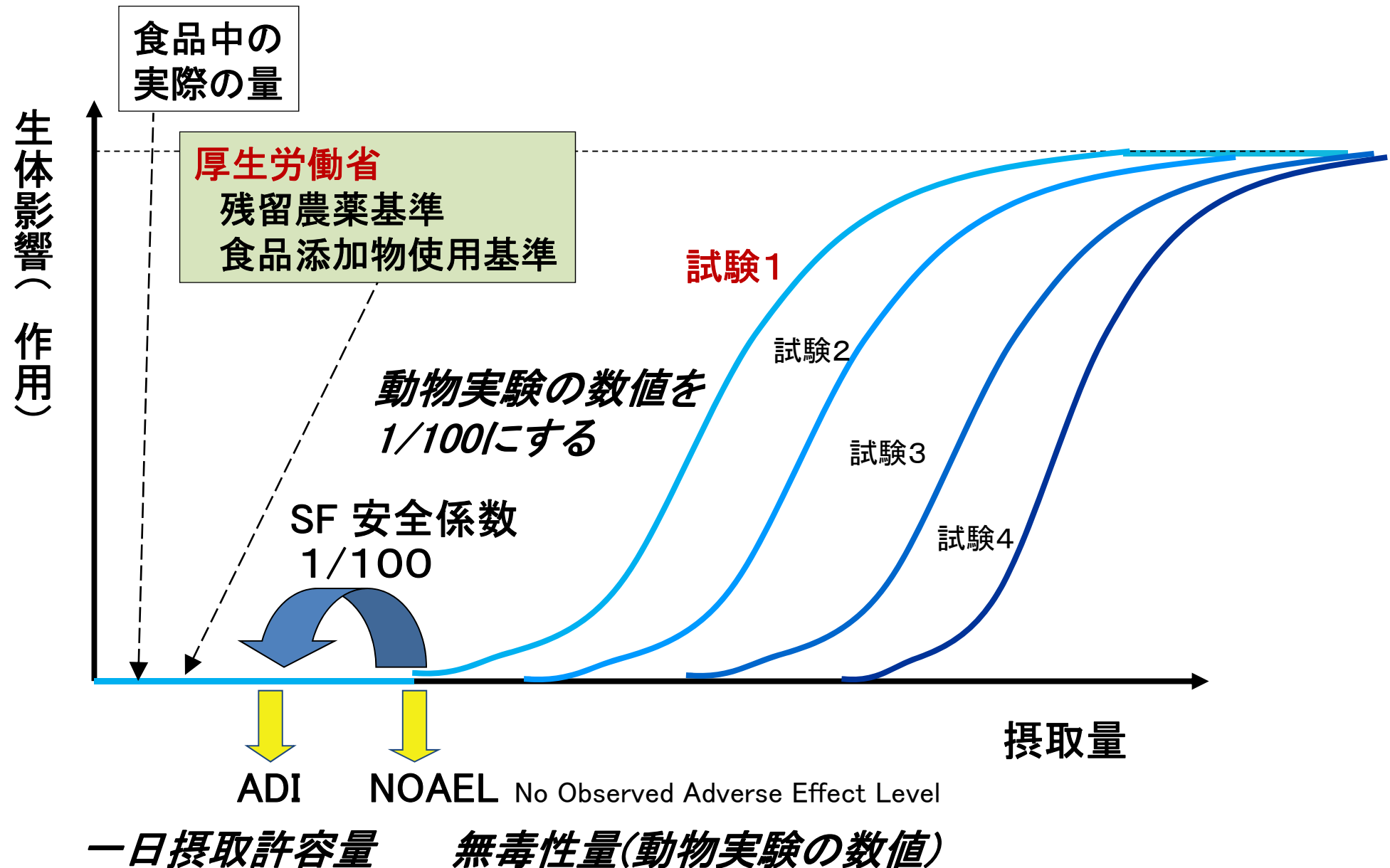
ADI (Acceptable Daily Intake) の設定

- 危害要因は何か
- 動物実験から有害作用を知る
- 動物実験等から無毒性量 (NOAEL) を推定する
- 安全係数 (SF) を決める

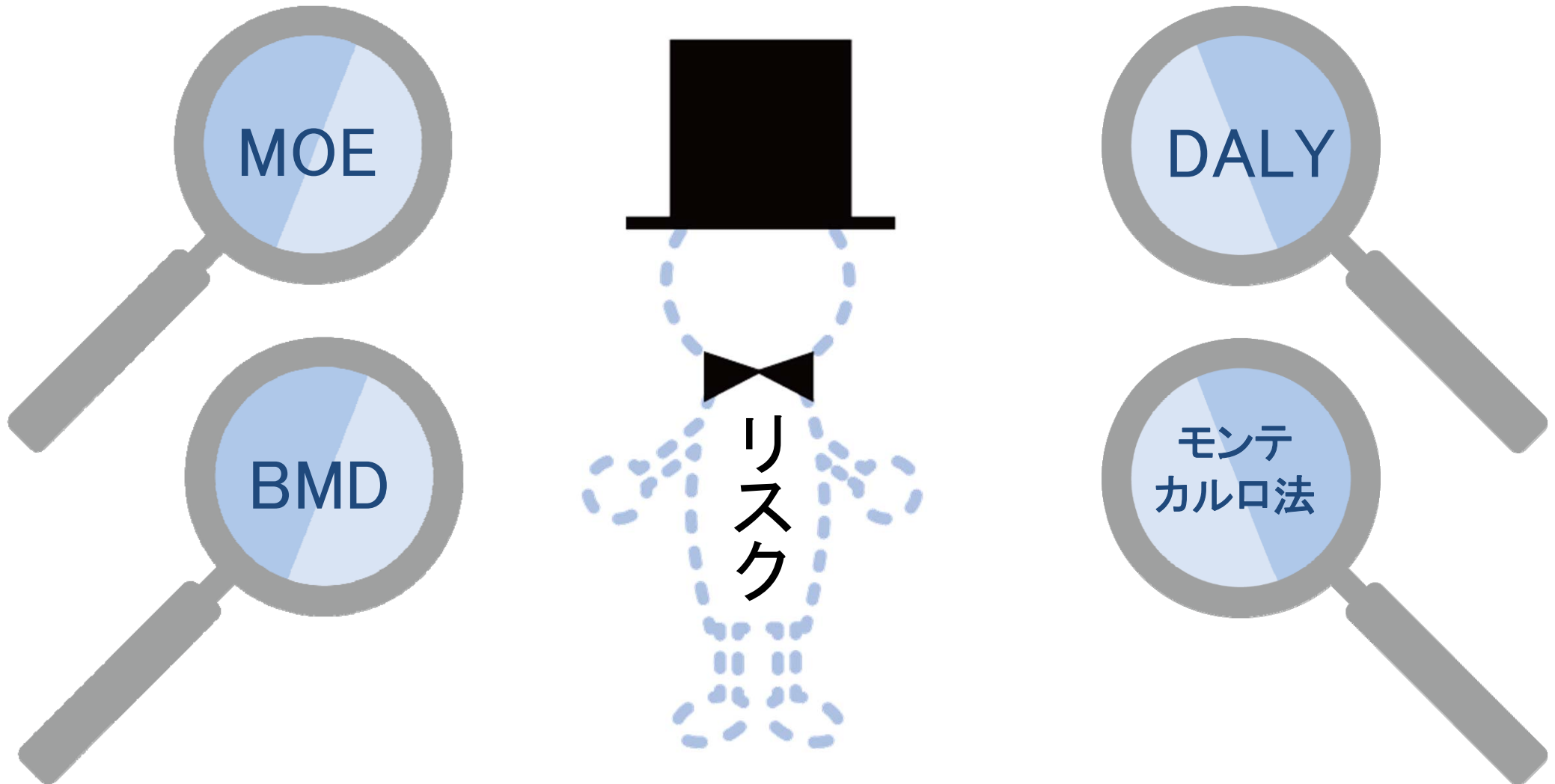


一日摂取許容量 (ADI) を設定する

無毒性量、一日摂取許容量、使用基準値の関係



リスクを見える化！ 数字にすると見えてくる



本当に気を付けるべきリスクを見極める！

アクリルアミドの毒性について

アクリルアミドは、食品中のアスパラギン(アミノ酸の一種)と果糖・ブドウ糖などの還元糖が、揚げる、焼く、あぶるなどの120℃以上の加熱調理により、アミノカルボニル反応(メイラード反応)を経て、生成。

●非発がん性

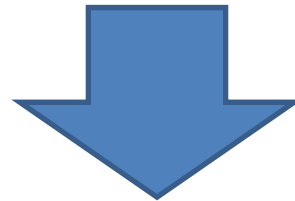
- ・ラット及びマウス等のげっ歯類を用いた試験で、神経毒性、雄の生殖毒性等の影響がみられた。

●発がん性

- ・ラット及びマウス等のげっ歯類を用いた試験で、様々な臓器において発がん頻度が増加。
- ・多くの遺伝毒性試験で陽性。

アクリルアミドのばく露評価方法

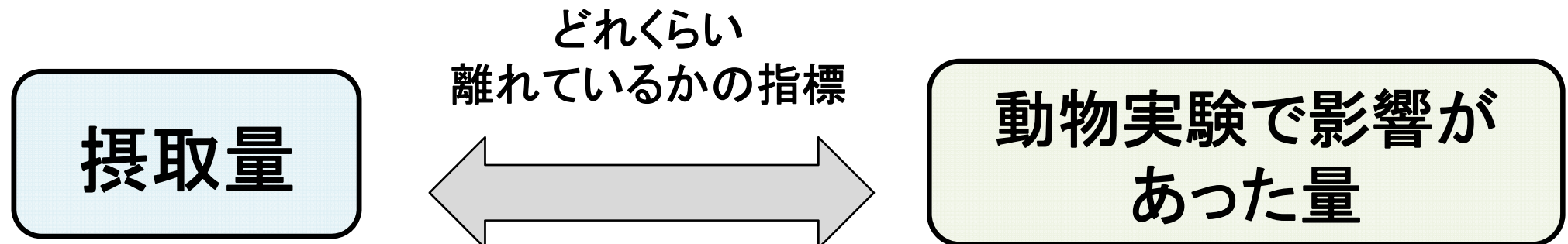
アクリルアミドは遺伝毒性を有する発がん物質



評価方法

いき値の設定ではなく、ばく露レベルとの幅を示すことができる**MOE****[※]**を用いることが適切であると判断。

※MOE (Margin of Exposure)



ばく露マージン(MOE)とは

MOEは、私たちが摂取している量と、動物実験で影響があった量がどれくらい離れているかという指標。

$$\text{MOE} = \frac{\text{動物実験で10\%がんを増やす摂取量 (BMDL}_{10}\text{)}}{\text{ヒトの食品からの体重1kg当たりの摂取量}}$$

平均的な日本人の
アクリルアミド摂取量:
 $0.240 \mu\text{g/kg体重/日}$

動物実験で
10%がんを
増やす摂取量:
 $170 \sim 300$
 $\mu\text{g/kg体重/日}$
(BMDL₁₀)

その差
(MOE)は
約千倍



※1万倍以下が対策の必要とされる目安

アクリルアミドのリスク判定

非発がん影響（神経に対する影響等）

極めてリスクは低い。

発がん影響

- ・動物実験等 : 遺伝毒性を有する発がん物質
- ・ヒト対象の研究: 摂取量とガンの発生率に一貫した傾向なし

⇒ ヒトにおける健康影響は明確ではないが、動物実験の結果及び日本人の推定摂取量に基づき、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えない

ALARA (as low as reasonably achievable) の原則に則り、できる限りアクリルアミド摂取量の低減に努める必要。

食べ物全体で考えることの大切さ

例えば、野菜

体に有害なもの

- アクリルアミド
(加熱した野菜等)
- ソラニン(じゃがいも)
- トリプシンインヒビター
(大豆)

など



体に必要なもの

- 数多くのビタミン・ミネラル
- 食物繊維
- エネルギーとなる炭水化物
- 良質なたんぱく質
- 良質な脂質

など



- 野菜を食べることは、がん予防に効果があることが多くの研究でわかっています。
- 特定の成分に注目しすぎず、また特定の食べ物に偏らないように、食べ物全体で考えることが重要です。
- バランスよく食べましょう！

ご清聴ありがとうございました！

