

食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について (第 22 回：平成 29 年 9 月 30 日時点)

《調査の目的》

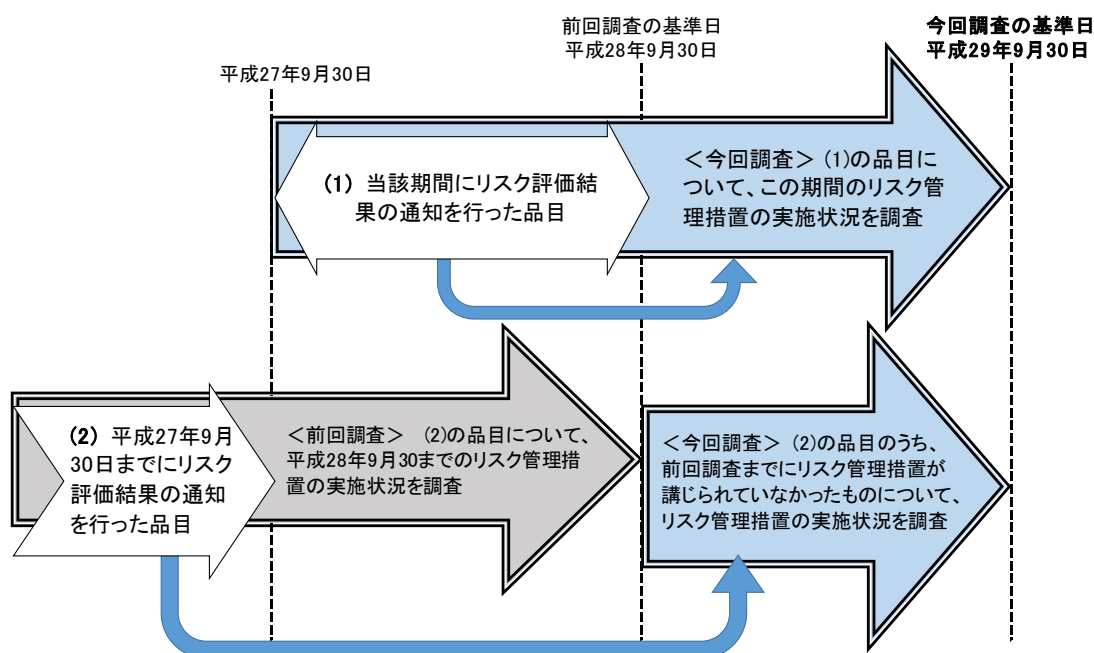
食品安全基本法第 23 条第 1 項第 4 号の規定に基づき、関係行政機関（リスク管理機関）の施策（リスク管理措置）の実施状況を監視するための調査を行い、食品安全委員会が行ったリスク評価がリスク管理措置に適切に反映されているかを把握するもの。

《調査対象》

(1) 平成 27 年 10 月 1 日から平成 28 年 9 月 30 日の間にリスク評価結果の通知を行った品目 (228 品目)

(2) 平成 27 年 9 月 30 日以前にリスク評価結果の通知が行われたが、前回調査で具体的なリスク管理措置が講じられていなかった品目 (119 品目)

の計 347 品目について、平成 29 年 9 月 30 日時点でのリスク管理措置の実施状況について、調査を行った。



《施策の実施状況の概要》

(1) 今回の対象品目（347 品目）のうち、146 品目についてリスク管理措置が講じられていた。一方、リスク管理措置の実施にまで至っていないものは 201 品目であった。

(2) リスク管理措置の実施にまで至っていないもの（201 品目）のうち、その内訳は、告示等の措置に向けて手続き中のもの 130 品目、審議会で審議中のもの 3 品目、審議会の開催に至っていないもの 68 品目であった。

ただし、その中には、前回調査時点から進捗が見られない等リスク管理措置の実施までに時間を要すると考えられるものがあった。

時間を要している主な理由は、実態調査を実施・整理中、急性参照用量 (ARfD) 設定のため食品安全委員会へ再諮問の準備中、基準設定に必要な資料・データの収集中等であった。

(3) 今回調査で対象となった品目のうち、自ら評価の対象となった品目は、クドア（クドア属粘液胞子虫）、デオキシニバレノール (DON)、ニバレノール (NIV)、オクラトキシン A、加熱時に生じるアクリルアミドの 5 品目である。

これらについての施策の実施に向けての進捗状況は、以下のとおりであった。

○ クドア（クドア属粘液胞子虫）

- ・ 厚生労働省においては、クドアによる食中毒を防止する観点から、輸入のヒラメについて過去に食中毒の原因となった養殖業者や輸入時検査で違反となった養殖業者については輸入の都度の検査を実施し、その他の養殖ヒラメについてはモニタリング検査を実施している。また、国産天然のヒラメについて地方自治体と連携しながらクドアによる食中毒防止策等について普及啓発を行っている。
- ・ 農林水産省においては、クドアによる食中毒を防止する観点から、ヒラメの養殖場等における食中毒防止対策について平成 28 年 6 月 23 日付で都道府県に対して通知を発出している。

○ デオキシニバレノール (DON) 及びニバレノール (NIV)

平成 22 年 12 月 14 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会で審議が行われ、汚染実態調査等の情報収集を経て、平成 29 年 9 月 22 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において以下の決定がなされた。

- ・ DON については、平成 27 年にコーデックスで最大基準値が設定されたことを受け、汚染実態調査及び暴露評価の結果を踏まえ、小麦に対して 1.0mg/kg

以下の基準値を設定する。

- ・ NIVについては、汚染実態調査を踏まえ、現段階で基準値の設定の必要はない。

○ オクラトキシン A

平成 26 年 10 月 21 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会で審議が行われ、小麦、大麦及びライ麦については、コーデックスに準じて基準値を設定することとされ、平成 28 年 11 月 29 日の同部会での報告を踏まえつつ、以下の取組を行うこととしている。

- ・ 小麦と大麦については、今後、農林水産省と共同で詳細な汚染実態調査を行うこととしており、ライ麦については、汚染実態調査を実施中。平成 30 年度も引き続き調査を行う予定である。
- ・ また、小麦、大麦及びライ麦以外の食品のうち、人の嗜好の違いによって比較的高頻度に食べられる可能性のある食品（インスタントコーヒー、ワイン等）についても引き続き調査を行う予定である。

○ 加熱時に生じるアクリルアミド

- ・ 厚生労働省においては、加工食品中アクリルアミドに関する Q&A を改正するなど、加工食品中のアクリルアミド摂取量の低減に向けた普及啓発を行っている。
- ・ 農林水産省においては、事業者に対して、加工食品中のアクリルアミド濃度低減に向けた対策（食品中のアクリルアミドを低減するための指針（平成 25 年 11 月公表））の普及を行うとともに、指針の普及による低減効果を検証するため、加工食品中のアクリルアミドの含有実態を継続的に調査している。

また、消費者に対して、家庭調理食品に由来するアクリルアミド摂取量の低減に向けた対策（安全で健やかな食生活を送るために～アクリルアミドを減らすために家庭でできること（平成 27 年 10 月公表））の普及啓発を行っている。