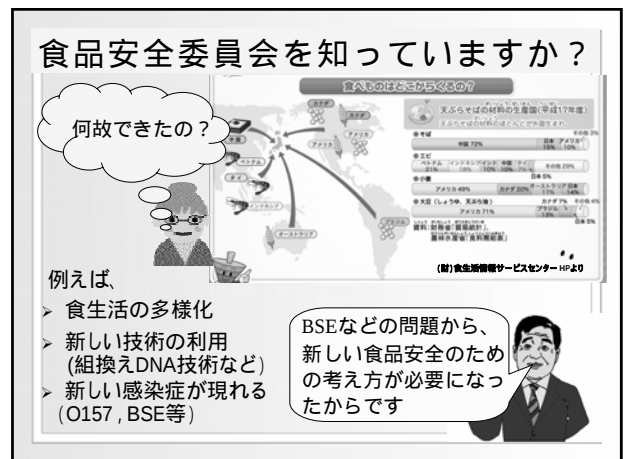
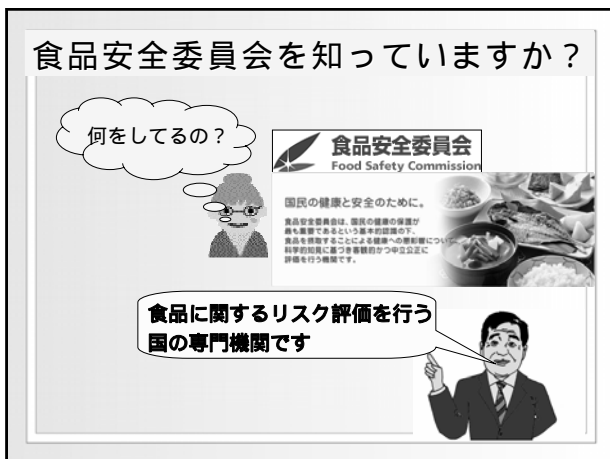
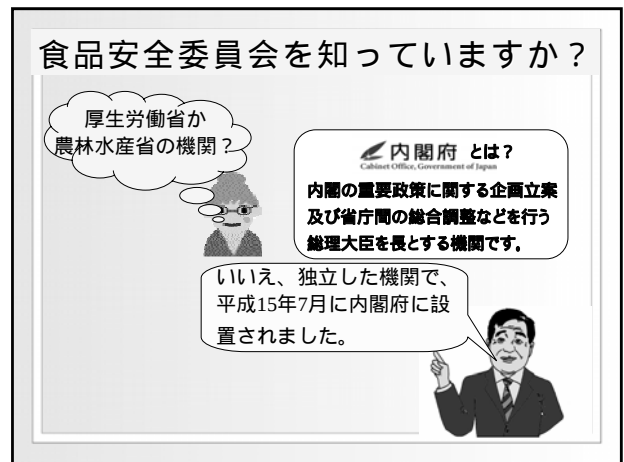
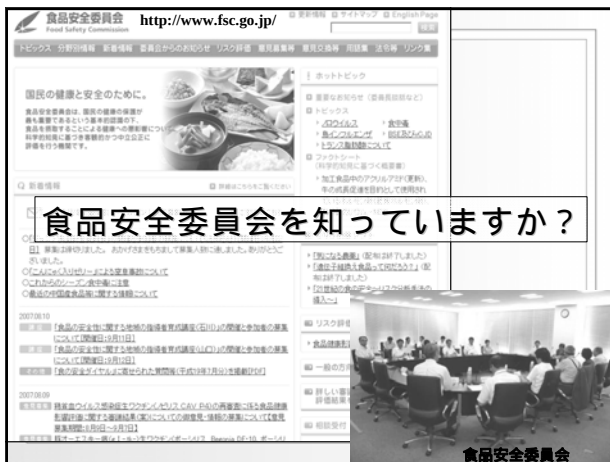
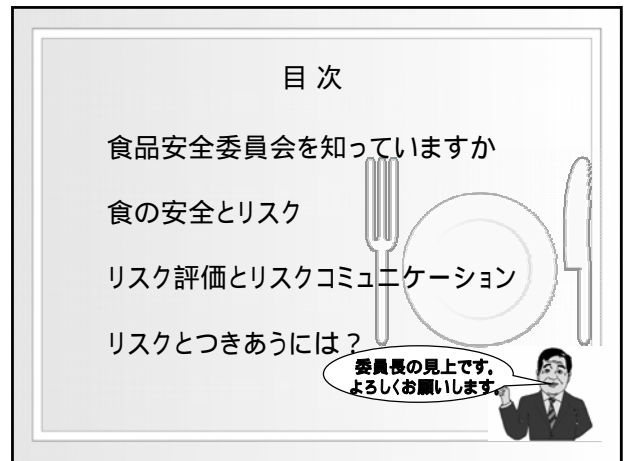




食品安全委員会を知っていますか？

たまにしか開かない
いわゆる審議会
でしょ？



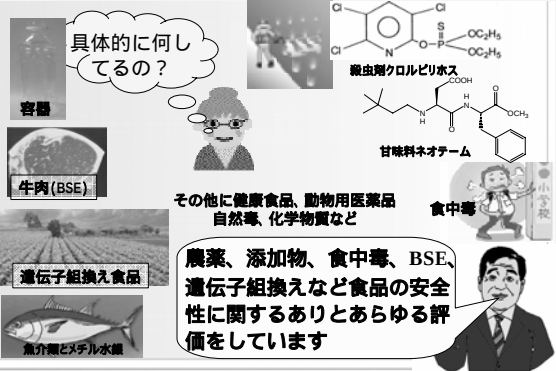
毎週木曜日に公開で行って
います

【だれでも傍聴できます】



食品安全委員会を知っていますか？

具体的に何し
てるの？



農薬、添加物、食中毒、BSE、
遺伝子組換えなど食品の安全
性に関するありとあらゆる評
価をしています



食品安全委員会の構成

食品安全委員会は7人の委員から構成されています。

14 専門調査会

企画 緊急時対応 リスクコミュニケーション

食品安全
委員会委員
7名

化学物質系グループ：農薬、添加物など

生物系グループ：微生物・ウイルスなど

新食品グループ：遺伝子組換えなど

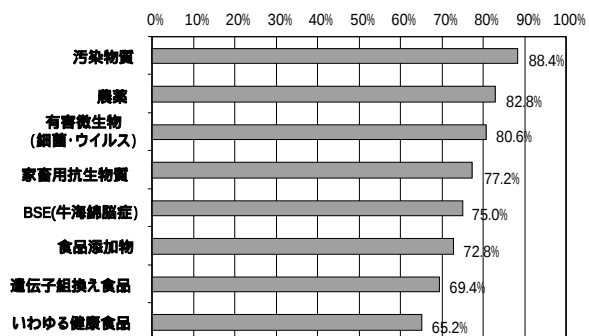
専門委員：203名

事務局(職員57名、技術参与33名)

平成19年10月現在

食品の安全性からみた不安要因

食品安全委員会 食品安全モニター調査 n=448名 (平18.6実施)
[非常に不安] + [ある程度不安]と感じている人(%)



みなさんのぎもん？

食品安全委員会
は何をしているの？

食品安全の
ための新しい
考え方って？



食の安全とリスク

食品安全委員会 食品安全モニター調査 n=448名 (平18.6実施)

リスク分析というアプローチ

どんな食品も完全に安全とは言えません

ソラニン



調理の時に除去

商品化されている大果系トマト

トマチソ

トマトの原種 トマト野生種

育種で低減化されている

ギャッザバ



有害化合物

加工の時に除去

危害要因(ハザード)

||

健康に悪影響をもたらすもの

リスクとは??

ハザードに出会う機会 影響の程度



×

=リスク

「いやな事が起こる可能性と、起きた時の被害の深刻さ」の程度

リスク分析の考え方

どんな食品にもリスクがあるという前提で、科学的に評価し、**妥当な管理**に防ぐ、または、許容できる程度に抑える

健康への悪影響を未然的に評価し、**妥当な管理**に防ぐ、または、許容できる程度に抑える

リスク分析には三つの要素がある

リスク
コミュニケーション

リスク
評価

リスク
管理

リスク分析の三要素

リスク評価
(食品安全委員会)

- 食品が関係する事件、事故などが起きていないか?
- 緊急性、重要度、目標は?

必要な管理手段を設定する
必要な管理手段を通る

農業や添加物の使用基準
農業、動物薬の残留基準

リスク管理
(厚生労働省、農林水産省等)

リスク分析の初期作業

リスク評価に基づく管理手段の検討

国民感情 費用対効果
↓ ↓
技術的可能性

基準を決める
モニタリングと再検討

リスク分析の三要素

リスク評価
(食品安全委員会)

- 危害要因の特定
- リスクの特性解析、被害解析
- 曝露評価

科学的知見 ↓

摂取による健康影響評価

化学的、生物的、物理的要因?
(特定できない場合もある)

- どのような影響が出るのか?
- 確率はどのくらいか?
- 量と影響の相関性は?
- リスクを受けやすい人はいるか?

食品から、危害要因をどのくらい摂取してしまうか?
経路は?

分かっていないことや
確定でない程度は?

リスク分析の三要素

リスク評価
(食品安全委員会)

- 危害要因の特定
- リスクの特性解析、被害解析
- 曝露評価

科学的知見 ↓

摂取による健康影響評価

リスク管理
(厚生労働省、農林水産省等)

リスク分析の初期作業

リスク評価に基づく管理手段の検討

国民感情 費用対効果
↓ ↓
技術的可能性

使用基準・残留基準等を決定
モニタリングと再検討

リスクコミュニケーション
関係者とのリスク情報・意見の交換

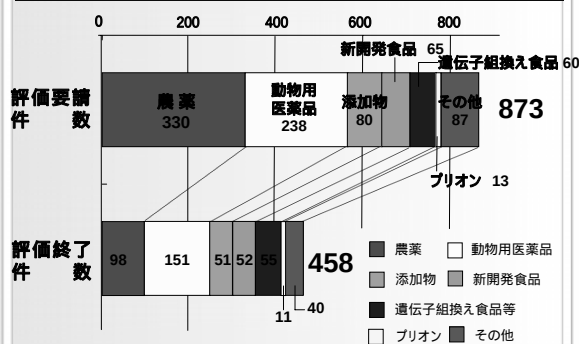
みなさんのぎもん？



食品安全委員会の役割

1. 食品健康影響評価(リスク評価)

食品健康影響評価(リスク評価)の審議状況

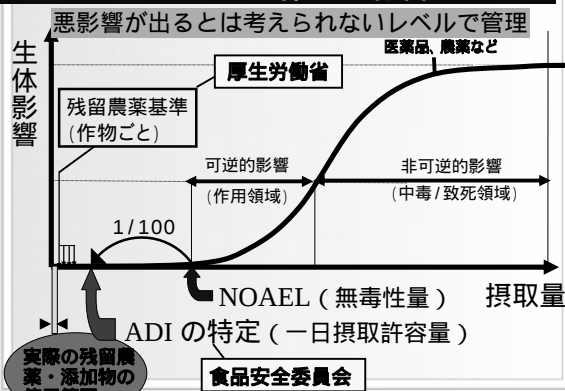


平成19年10月10日現在

リスク評価はどのように行われるのか (化学物質の場合)

- 危害要因は何か
- 動物実験から有害作用を知る
- 動物実験等から最大無毒性量を推定する
- 安全係数(不確実係数)を決める
- ADI(一日摂取許容量=ヒトが一生、毎日摂取しても有害作用を示さない量)を設定する
- どの位摂取しているのか(曝露評価)

ものの量と体への影響



天然由来の添加物は安全???

「天然だから」、「食経験があるから」、安全とされているようだが、天然由来の方が安全性が高いというわけではない

「全ての物質は毒であり、薬である。量が毒か薬かを区別する」



例えば、医薬品は適量を守れば「良薬」
適量を過ぎれば「毒薬」
大事なことは毒性の限界値の見きわめ！

パラケルスス
(スイスの医学者、錬金術師、1493 - 1541)

- ・万病のもとといわれる活性酸素の体内発生と添加物の関係が注目されている
- ・キレる子どもの増大とリン酸塩やタール系色素などの添加物の関係が注目されている

- ・着果促進剤
- ・無種子果剤
- ・発根促進剤 など

➡ **農家の監督・指導**

↑濃度

100
10
1
0.1
0.01 (ppm)

従来の農薬等の規制
(残留してはならない農薬を作物ごとにリスト化)

残留超えは流通・販売等の禁止!

残留しても基本的に流通の規制はない

283物質 × 約170食品 に残留基準を設定

↑濃度

100
10
1
0.1
0.01 (ppm)

ポジティブリスト制度
(原則全てを禁止し、残留を認めるものをリスト化)

一律基準

O.K.

おそれのない量

799物質 × 約170食品

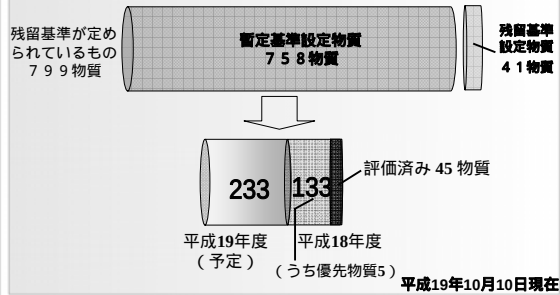
対象外物質 (65物質)

農薬名	玄米	小麦	ダイズ	みかん
A	1	0.6	0.2	3
B	0.2	0.5	0.2	0.2
C	5	(0.01)	(0.01)	(0.01)
D	0.5	2.5	(0.01)	0.5

残留基準値を超えた食品は流通・販売を禁止

ポジティブリスト制度関連の評価状況

758物質のリスク評価を平成22年度末までに実施予定



マーケットバスケット調査の結果

毎年、全国地域別(12ブロック)の摂取量から食品群ごとに約20農薬について分析

ほとんどの農薬は検出限界以下

➡検出されなかった場合は、検出限界の20%が含まれていると想定し、150農薬の各摂取量を計算

- 9農薬が1,582試料中18件で検出 (15年度)
- ADIを超える農薬はなかった (3-15年度)
- 2/3の農薬はADIの1%未満 (〃)

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/>)

BSE と自ら評価

これまで実施されている管理対策 (国内)

完全飼料規制 (平13.10～)

特定危険部位 (SRM) の除去、交差汚染防止の徹底

全月齢のと畜牛をBSE検査の対象とする (平13.10～)

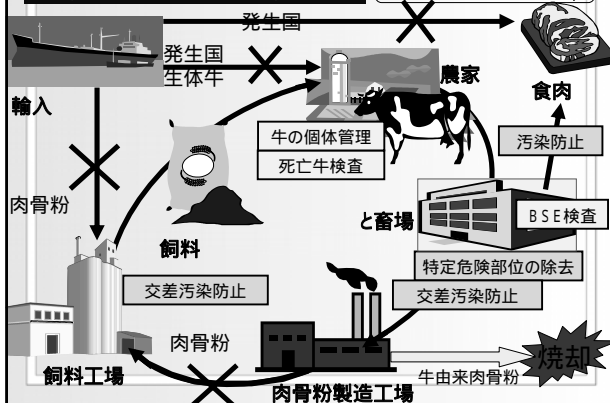
➡ (平17.5の食品安全委員会の評価)

検出限界未満 (20ヶ月齢以下) の牛を検査対象から除外しても、リスクは非常に低いレベル増加するだけ

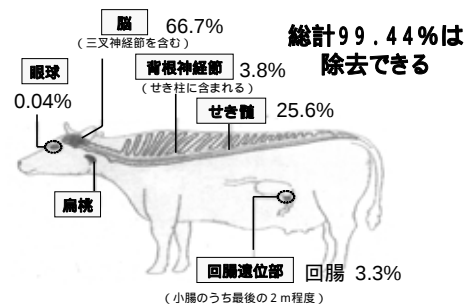
➡ 検査対象月齢を21ヶ月以上に変更 (平17.8～)

→自治体の自主検査を補助 (～平20.7)

現在行われているBSE発生防止対策



BSE発症牛体内の感染力価の分布



脳に2/3(8/12), 脊髄に1/4(3/12), その他の臓器1/12

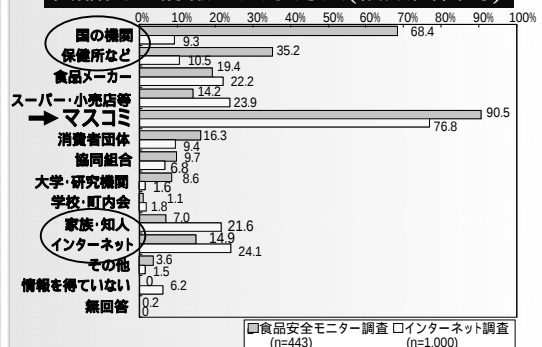
出典: 欧州委員会科学運営委員会 (1999年12月)
「食物を介したBSEのヒトへの暴露リスクに関する科学運営委員会の意見」

リスクとつきあう

- 食品を含めどんなものにもリスクがある
- リスクのとらえ方は人によって差がある
- リスクを知り、妥当な判断をするためには努力が必要

- 科学知識を身につける努力
 - 一般的科学用語がわかる < 科学用語を正しく使える
 - < 分析的思考ができる

食品安全情報の入手方法(複数回答可)



(平成17年度食品安全モニター課題報告)

リスクとつきあう

- 食品を含めどんなものにもリスクがある
- リスクのとらえ方は人によって差がある
- リスクを知り、妥当な判断をするためには努力が必要

- 科学知識を身につける努力
- メディアの情報の正確性を見分ける努力
 - 事実と意見、編集の有無、キャスターのイメージ等
- 情報を批判的に読み取る努力
 - あらゆる情報を一度批判的に考える



みなさんのぎもん？



食品安全委員会の役割

2. リスクコミュニケーションの実施

食品安全におけるリスクコミュニケーション

どのような評価 / 管理を行うかを決定する時に
関係者間で情報を共有し、意見を交換すること

リスク分析に活かしていく



さまざまなリスコミの取組 - 1

- 委員会・調査会の公開（傍聴・議事録公開）
- 意見交換会（テーマを絞った講演と討論）等



- 評価結果等についての意見・情報の募集

- 食品安全モニター（全国の470名に依頼）

さまざまなリスコミの取組 - 2

- 食品安全委員会e-マガジン
- 食の安全ダイアル
- 季刊誌などの発行



「食の安全ダイアル」
TEL 03-5251-9220・9221
月曜～金曜（祝祭日・年末年始を除く）
10:00～17:00



～制作
DVD

- 地域の指導者・リスクコミュニケーター育成講座
- リスク評価などのDVD作成と配布
- ホームページからのプレスリリース、情報提供など
- マスコミや関係者との懇談会

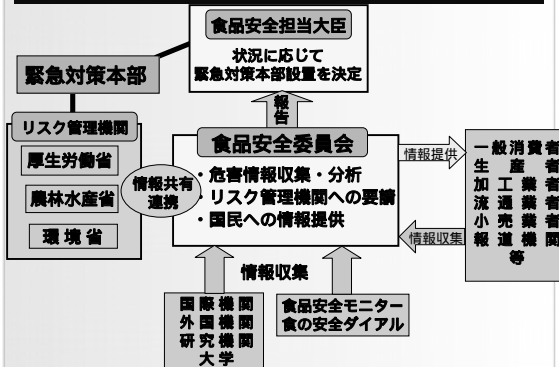
みなさんのぎもん？



食品安全委員会の役割

3. 緊急の事態への対応

緊急事態における食品安全委員会の役割



緊急時対応訓練を実施

(平成18年度)

(平19.2.9実施の第3回訓練)

形式:机上シミュレーション+実動訓練



情報提供のあり方についての検討
(机上シミュレーション形式)



横断記者会見
(実動訓練形式)

大切なことは

- 食中毒にならないよう注意する
- 栄養、食事形態などのバランスを考慮した食生活
- 心配になったら、異なるソースから情報を入手



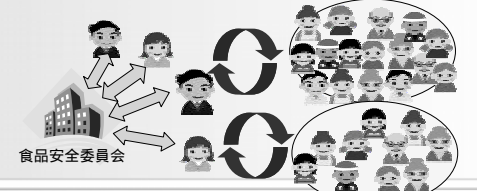
農林水産省
食事バランスガイドより

食べ物や栄養素の健康維持や病気になる情報を過大に信じない
食品の生産の実態を知る努力をする

本講座の目的

地域における食の安全にかかわる情報提供とリスクコミュニケーションを行う指導者の育成
(期待できること)

- リスク分析の習熟
- コミュニケーション能力の向上
- 将来は、地域におけるリスコミの中心的な役割



食品安全委員会

ご静聴ありがとうございました

