



食品安全のためのリスク分析

(食品のリスクとのつきあい方)

内閣府 食品安全委員会事務局
日野 明寛

2007.9.12 (於 山口市)

目 次

食品安全委員会を知っていますか

食の安全とリスク

リスク評価とリスクコミュニケーション

リスクとつきあうには？



食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/>

トピックス 分野別情報 新着情報 委員会からのお知らせ リスク評価 意見募集等 意見交換等 用語集 法令等 リンク集

更新情報 サイトマップ English Page 検索

国民の健康と安全のために。
食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品を摂取することによる健康への悪影響について、科学的知識に基づき客観的かつ中立公正に評価を行う機関です。

新着情報 詳細はこちらをご覗ください

食品安全委員会を知っていますか？

○【お問い合わせ】食品安全委員会の組織構成や運営についての質問など(平成19年6月28日)】募集は終りました。おかげさまでおまちまで募集人数に達しました。ありがとうございました。

○「なんにく入りザリー」による窒息事故について
○これらのソース・食中毒に注意
○最近の中国産食品安全に関する情報について

2007.08.10
講座 「食品安全性に関する地域の指導者育成講座(石川)」の開催と参加者の募集について【開催日:9月11日】
講座 「食品安全性に関する地域の指導者育成講座(山口)」の開催と参加者の募集について【開催日:9月12日】
その他 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年7月分)を掲載[PDF]

2007.08.09
新着情報 鳴谷血ウイルス感染症ワクチン(ヒカリス CAV P4)の再審査による食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての御意見・情報の収集について【意見募集期間:8月9日～8月27日】
※開催地:福井オートフード(〒1-2-1)生ワクチン(ヒカリス CAV P4)、Bacillus DF-10、ボーネル

ホットトピック
 重要なお知らせ（委員長談話など）
 トピックス
 バイオハザード・食中毒
 鳴谷血ウイルス
 鳴谷血ウイルス
 鳴谷血ウイルス
 食品の安全性に関する地域の指導者育成講座(石川)
 食品の安全性に関する地域の指導者育成講座(山口)
 食の安全ダイヤル
 リスク評価
 食品健康影響評価
 一般の方向性
 詳しい審査評価結果
 相談受付

食品安全委員会

食品安全委員会を知っていますか？

何をしているの？

食品安全委員会

国民の健康と安全のために。
食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品を摂取することによる健康への悪影響について、科学的知識に基づき客観的かつ中立公正に評価を行う機関です。

食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品を摂取することによる健康への悪影響について、科学的知識に基づき客観的かつ中立公正に評価を行う機関です。

食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品を摂取することによる健康への悪影響について、科学的知識に基づき客観的かつ中立公正に評価を行う機関です。

食品安全委員会を知っていますか？



内閣府 とは?
Cabinet Office, Government of Japan

内閣の重要政策に関する企画立案
及び省庁間の総合調整などを行う
総理大臣を長とする機関です。

いいえ、独立した機関で、
平成15年7月に内閣府に設
置されました。



食品安全委員会を知っていますか？

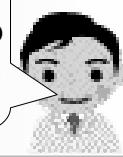
何故できたの？

例えば、

➤ 食生活の多様化



BSEなどの問題から、
新しい食品安全のため
の考え方が必要になっ
たからです



食品安全委員会を知っていますか？

何故できたの？



例えば、

- 食生活の多様化
- 新しい技術の利用
(組換えDNA技術など)

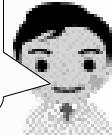


害虫抵抗性トウモロコシ



除草剤の影響を受けないダイズ

BSEなどの問題から、
新しい食品安全のため
の考え方が必要になっ
たからです



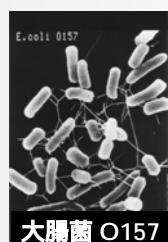
食品安全委員会を知っていますか？

何故できたの？



例えば、

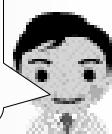
- 食生活の多様化
- 新しい技術の利用
(組換えDNA技術など)
- 新しい感染症が現れる
(O157, BSE等)



大腸菌 O157



BSEなどの問題から、
新しい食品安全のため
の考え方が必要になっ
たからです



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

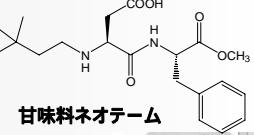
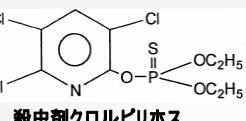
【だれでも傍聴できます】



食品安全委員会を知っていますか？



具体的に何し
てるの？



その他に健康食品、動物用医薬品
自然毒、化学物質など



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。

16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、プリオンなど

新食品グループ：遺伝子組換えなど

専門委員：198名

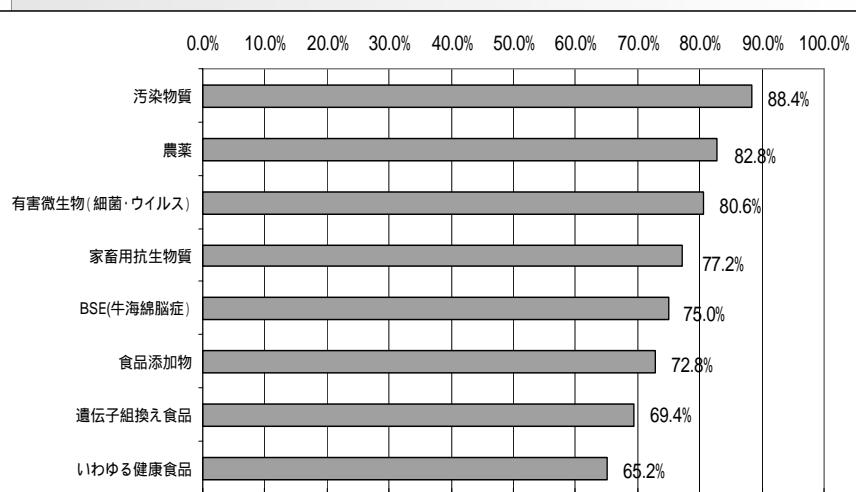
事務局(職員57名、技術参与33名)

平成19年7月末現在

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(%)



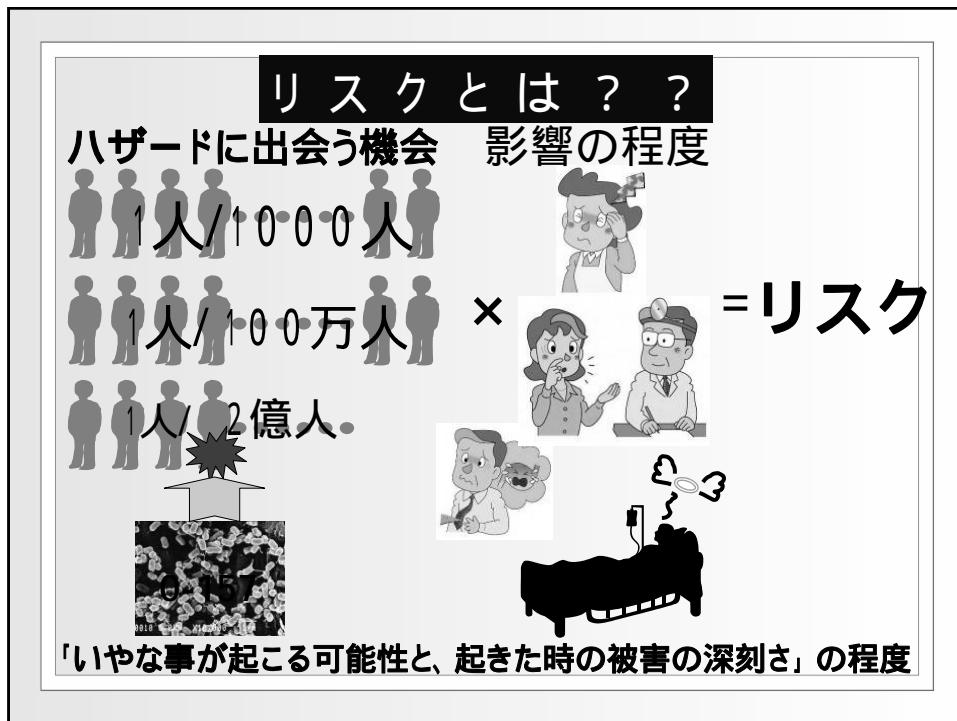
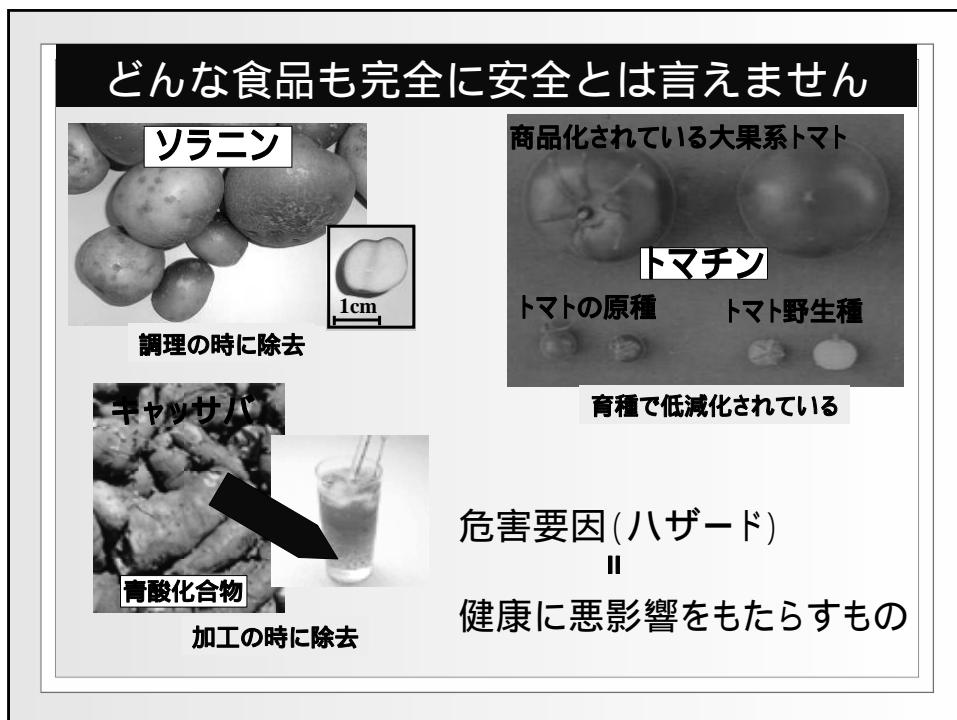
みんなのぎもん？

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



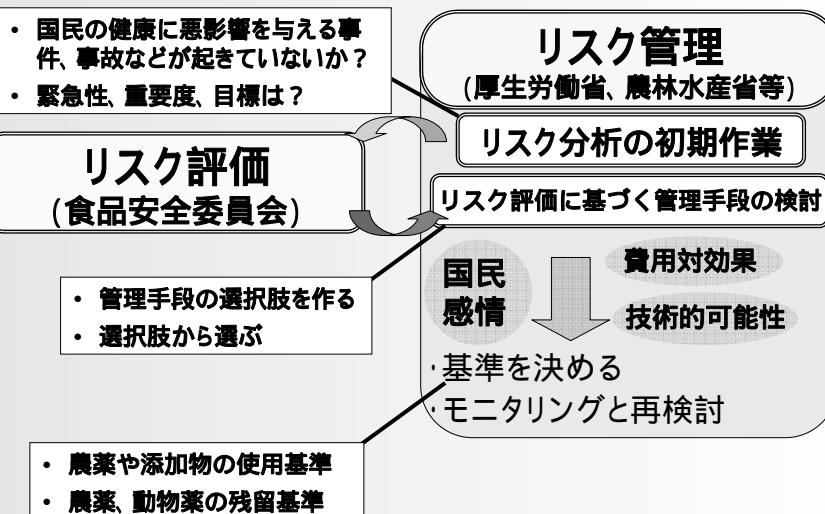
リス ク 分 析 の 考 え 方

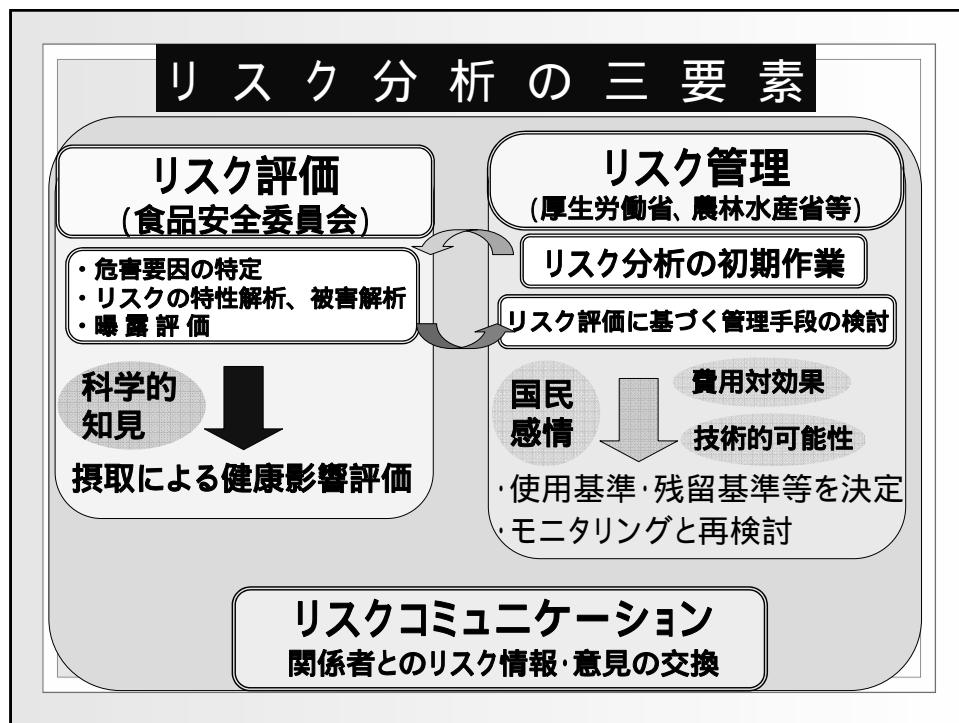
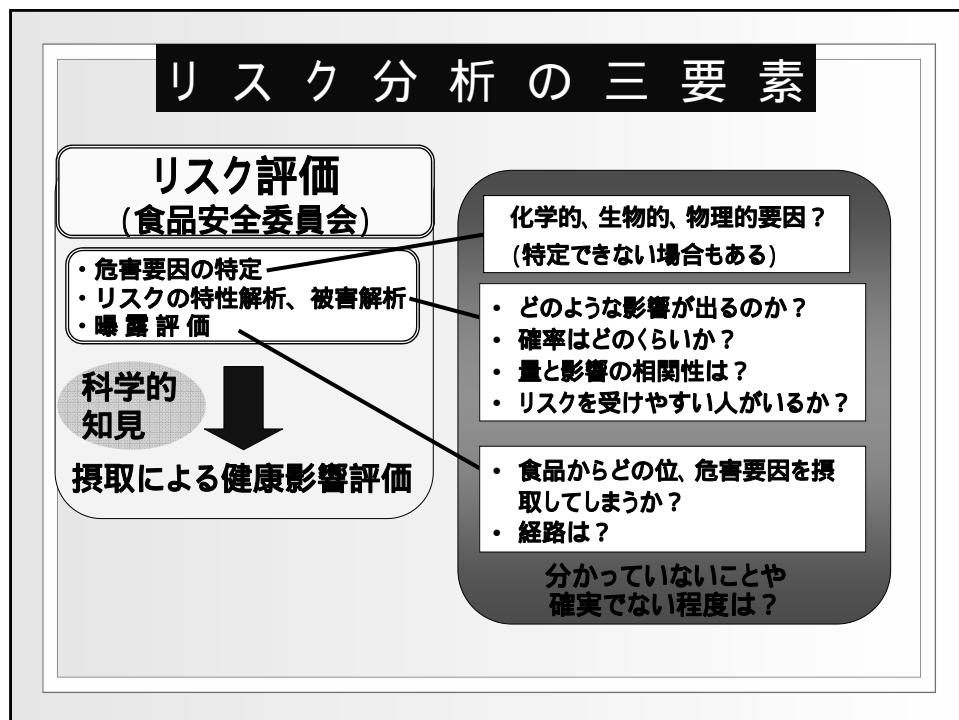
どんな食品にもリスクがあるという前提で、科学的に評価し、**妥当な管理**をすべき 健康への悪影響を未然に防ぐ、または、許容できる程度に抑える

リスク分析には三つの要素がある



リス ク 分 析 の 三 要 素





みんなのぎもん？

食品安全委員会
は何をしているの？

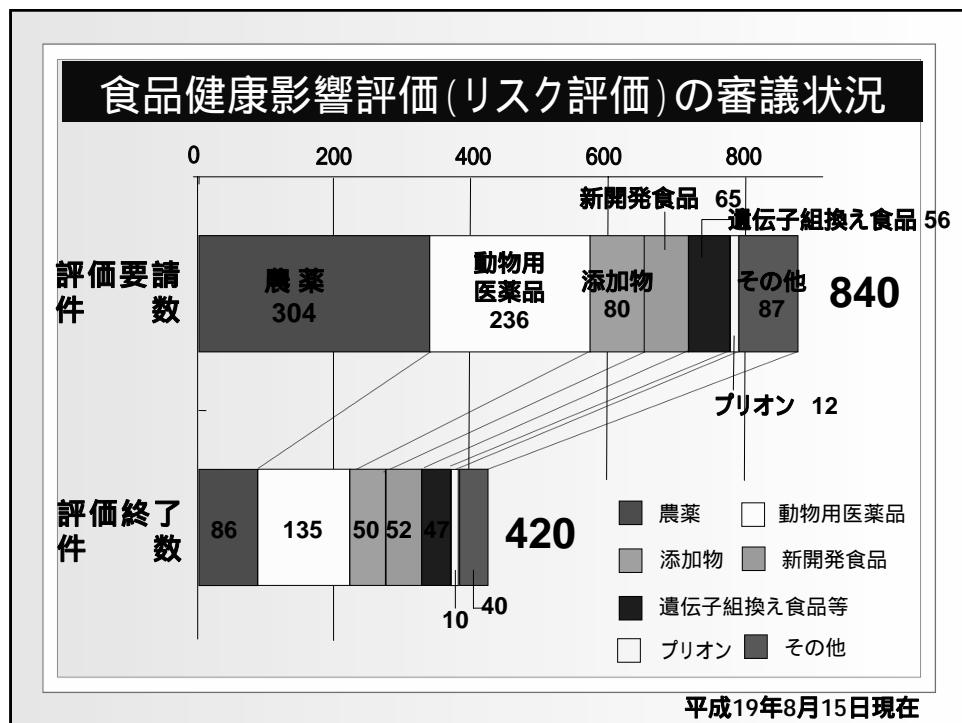
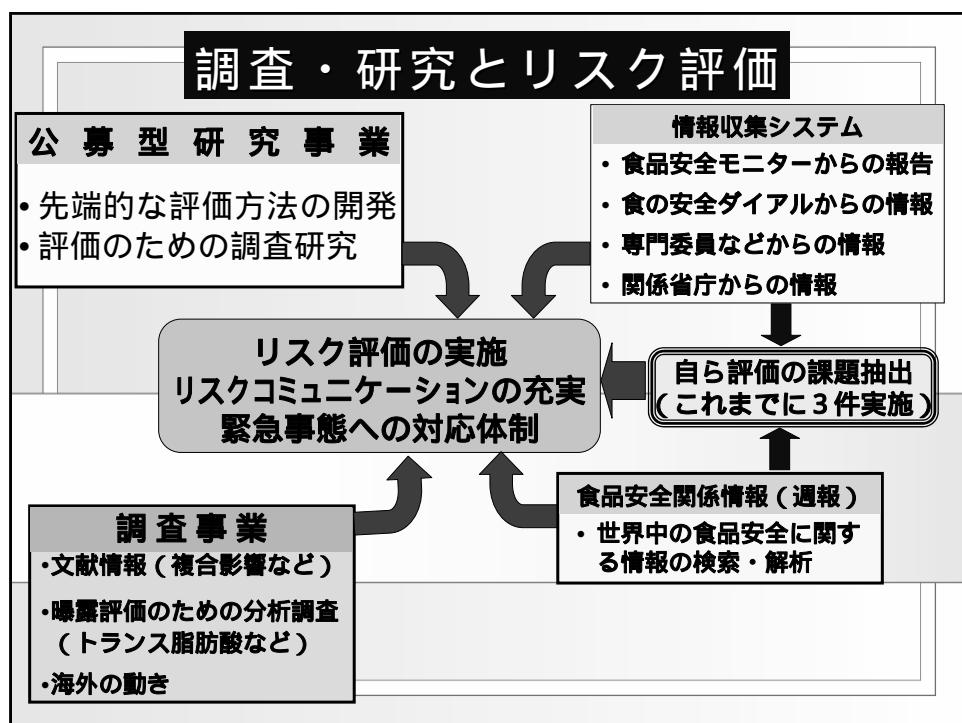
添加物や農薬は、
毎日とれば、いつかは
障害ができるはずだ！

管理機関から言
われないと評価し
ないの？

食品安全の
ための新しい
考え方って？

食品安全委員会の役割

1. 食品健康影響評価(リスク評価)

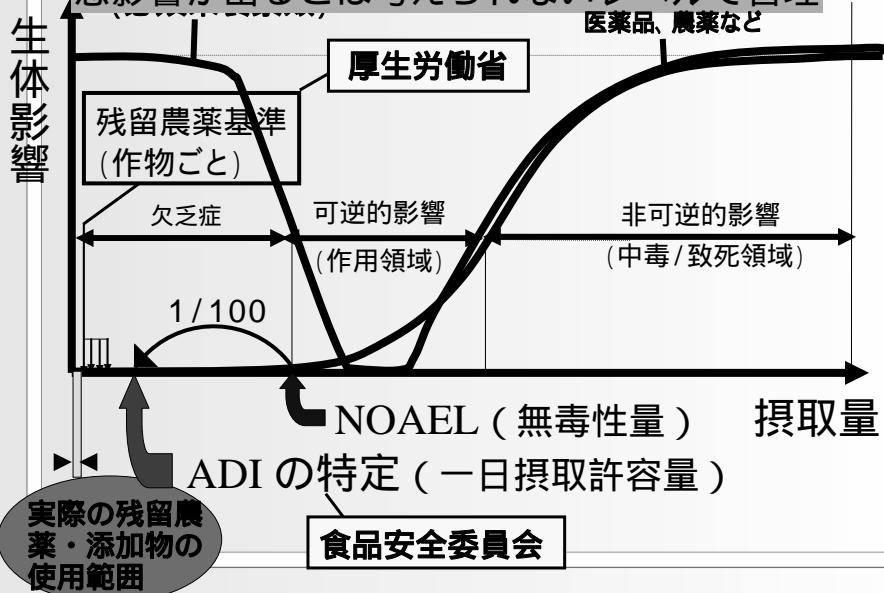


リスク評価はどのように行われるのか (化学物質の場合)

- 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=ヒトが一生涯、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

悪影響が出るとは考えられないレベルで管理
医薬品、農薬など



天然由来の添加物は安全？？？

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

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極め！

“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”



パラケルスス
(スイスの医学者、鍊金術師、1493 - 1541)

食品の安全性に関する副読本の例

(共通してみられる説明)

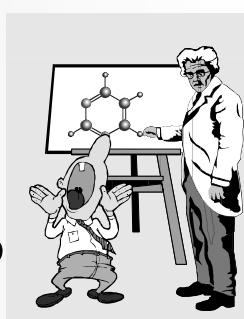
加工食品の選び方

賞味(消費)期限を確かめる

食品添加物の少ないもの

品質表示や認証マークのあるもの

容器・包装の破れていないもの



(中には、、、)

・万病のもとといわれる活性酸素の体内発生と添
加物と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

無毒性量を決めるための動物実験等

- ◆ 急性毒性試験
- ◆ 反復投与毒性試験（亜急性、慢性）
- ◆ 遺伝毒性試験（変異原性試験）
- ◆ 発がん性試験
- ◆ 繁殖毒性試験
- ◆ 催奇形性試験
- ◆ 体内運命試験



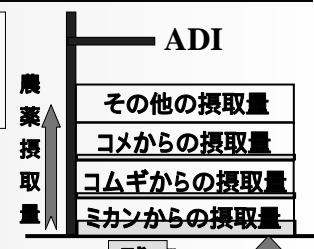
農薬の使用基準と残留基準

国民栄養調査等をもとに各農産物から摂取する残留農薬の合計した量がADIを超えないか確認する

一日当たりの各作物の摂取量
(国民栄養調査等)

一日摂取許容量 = ADI

国際基準



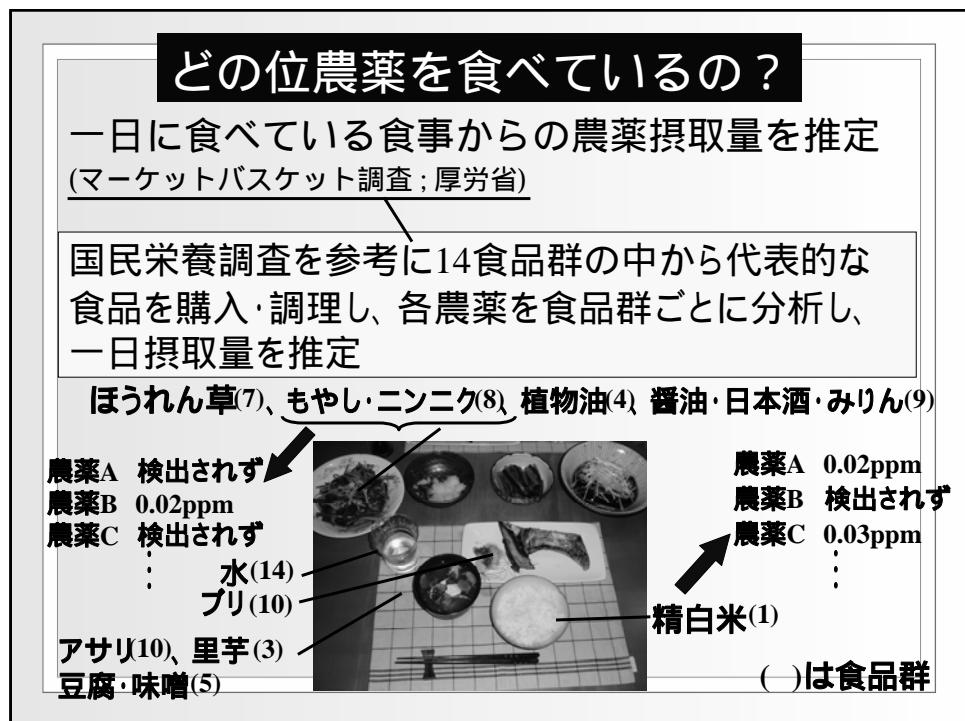
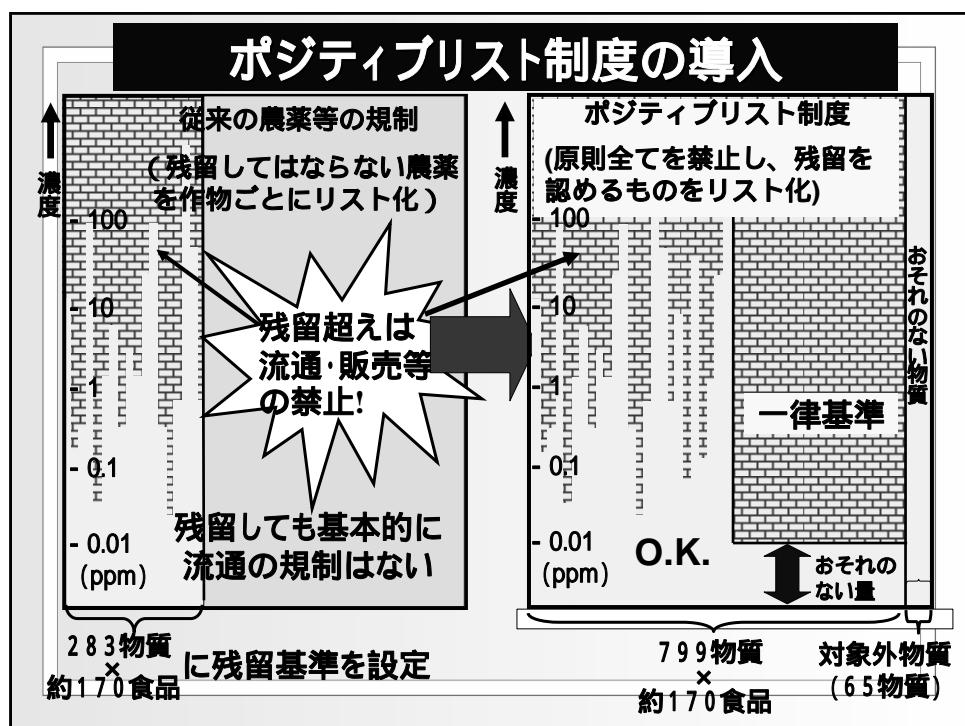
作物中の残留農薬実態調査

作物残留試験

農薬の使用基準
(作物ごと)

- 使える作物
- 使用量
- 使用時期
- 総使用回数

農家の監督・指導



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~)

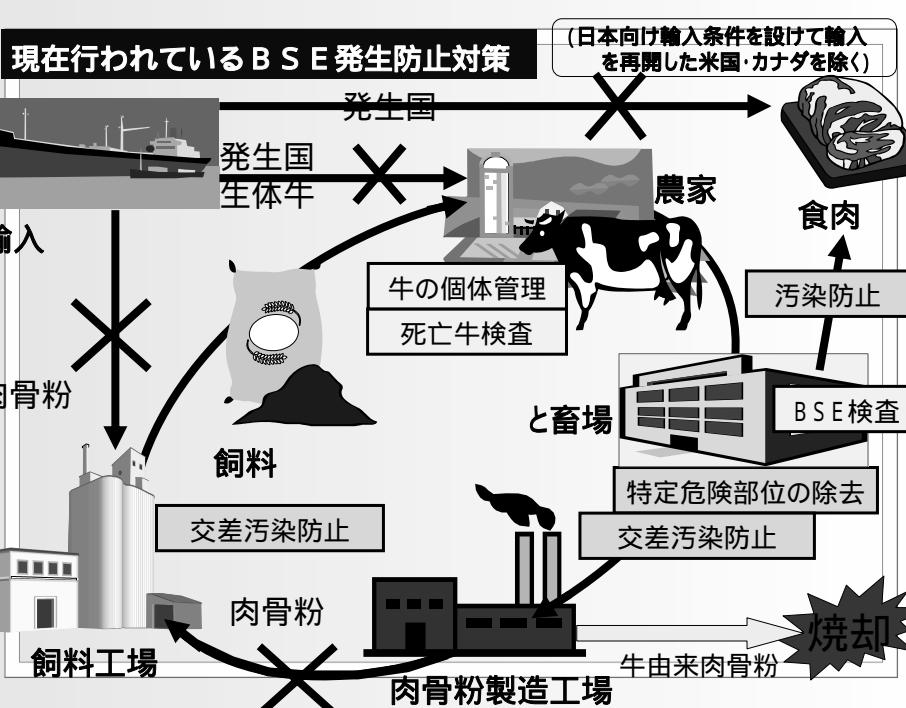
➡(平17.5の食品安全委員会の評価)

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、リスクは増加しない

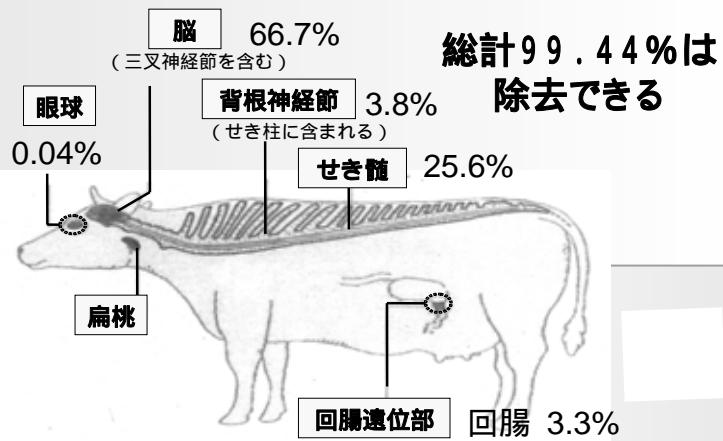
➡検査対象月齢を21ヶ月以上に変更

(平17.8~)

自治体の自主検査を補助(~平20.7)



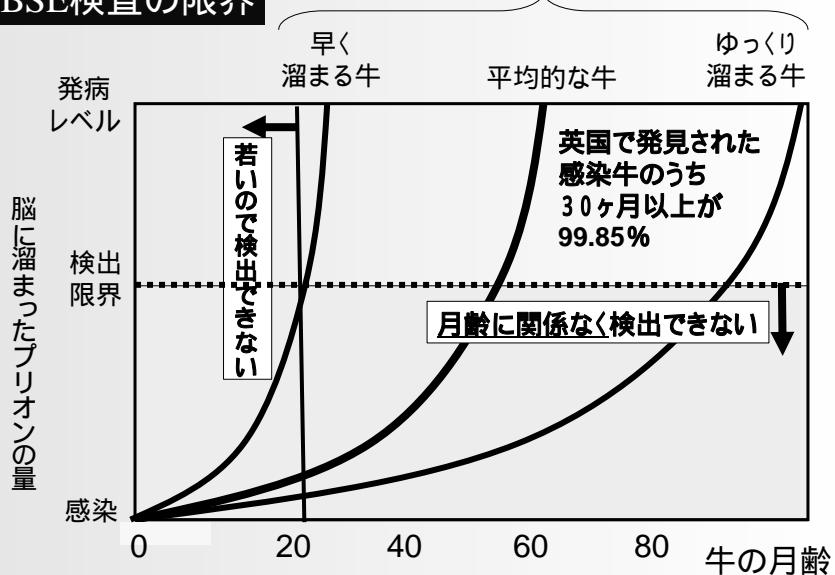
BSE発症牛体内の感染力価の分布

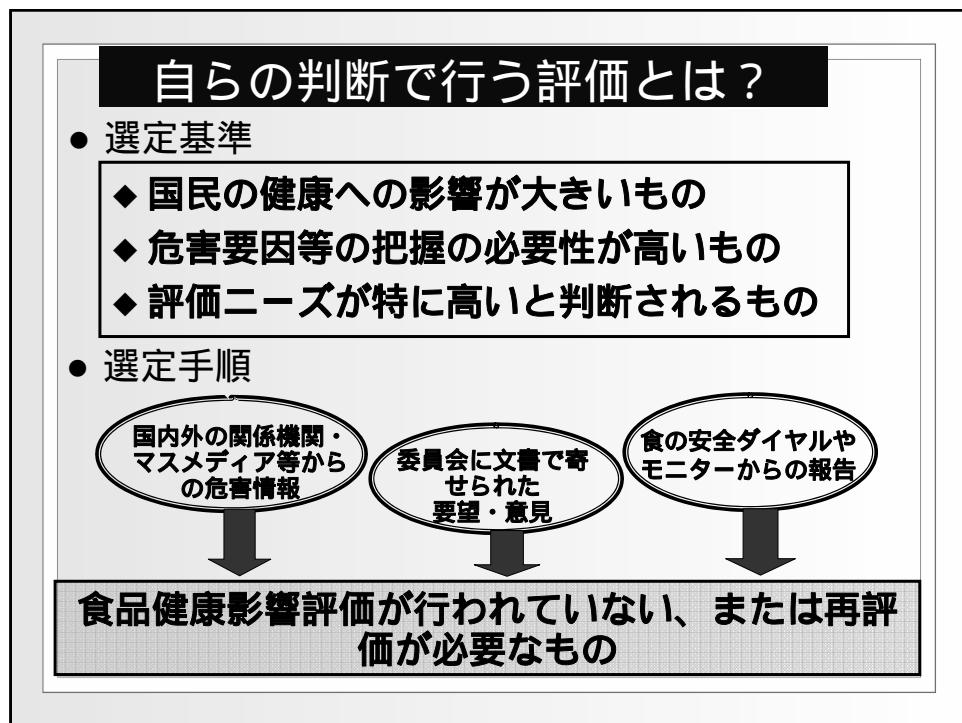
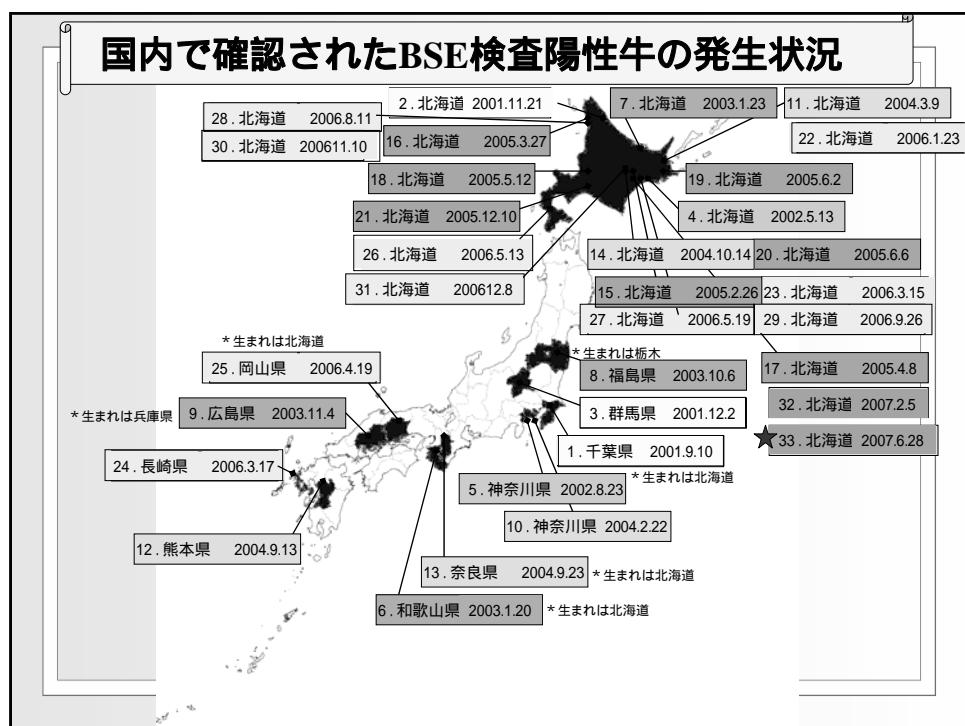


脳に2/3(8/12), 脊髄に1/4(3/12), その他の臓器1/12

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」

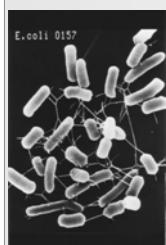
BSE検査の限界





これまでの自ら評価

1. 日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について-中間とりまとめ



2. 食中毒原因微生物のリスク評価



3. 我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価

みんなのぎもん？

食品安全委員会
は何をしてるの？

添加物や農薬は、
毎日とれば、いつかは
障害ができるはずだ！

管理機関から言
われないと評価し
ないの？

食品安全の
ための新しい
考え方って？

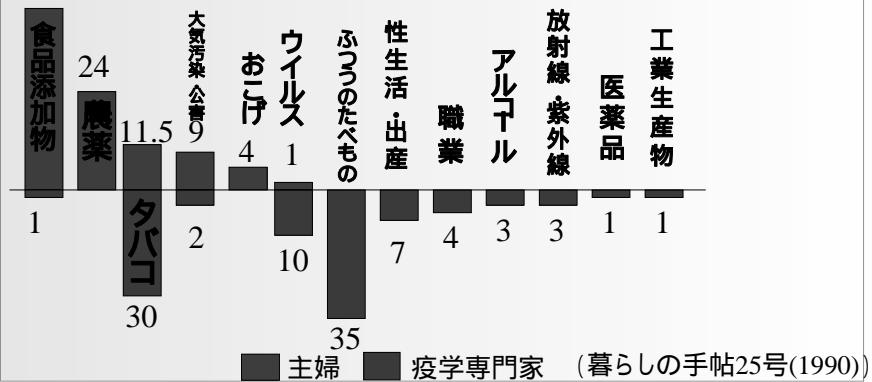
危険な情報ばか
りで、どれを信じ
て良いのか…



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

何がガンの原因となると思うか？



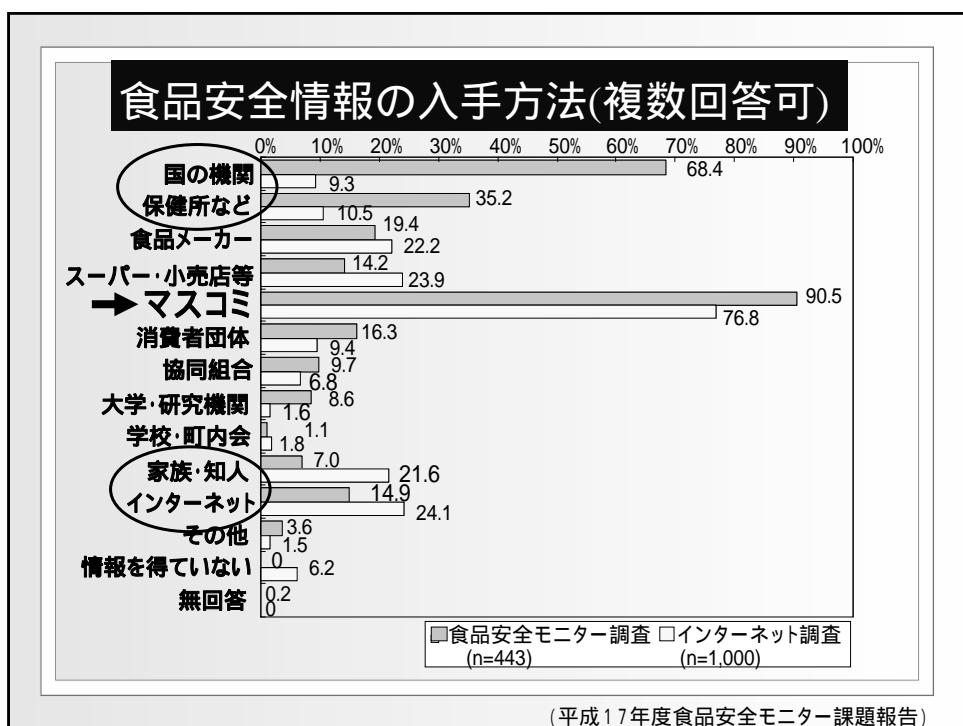
リス クと つ き あ う

- ・ 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



(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



みんなのぎもん？



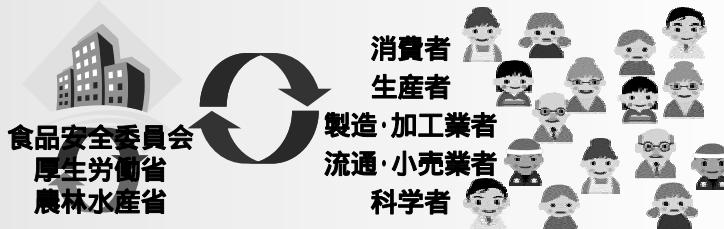
食品安全委員会の役割

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際に情報を共有し、関係者間で意見を交換すること

↓
リスク分析に活かしていく



さまざまなものリスクの取組 - 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）

さまざまなリスクコミの取組 - 2

- 食品安全委員会e-マガジン
- 食の安全ダイヤル
- 季刊誌などの発行



「食の安全ダイヤル」
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ション者育成講座
- 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

みんなのぎもん？

食品安全委員会
は何をしてるの？

添加物や農薬は、
毎日とれば、いつかは
障害がでるはずだ！

管理機関から言
われないと評価し
ないの？

食品安全の
ための新しい
考え方って？

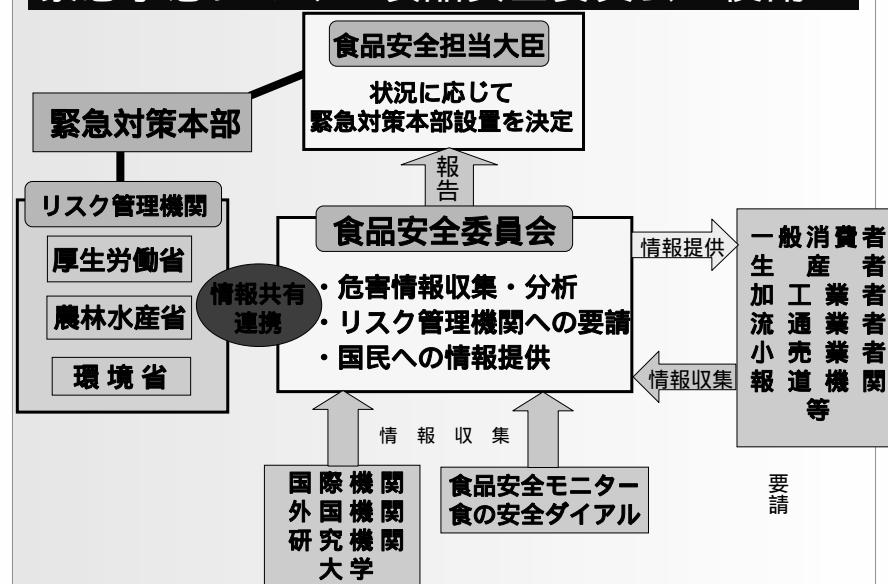
危険な情報ばかりで、どれを信じ
て良いのか…

リスクコミュ
事件が起きた
時の準備はして
あるのか？

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
訓練対象者:委員及び事務局幹部



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



食中毒にならないために 食べ物を安全に食べるための5つの鍵



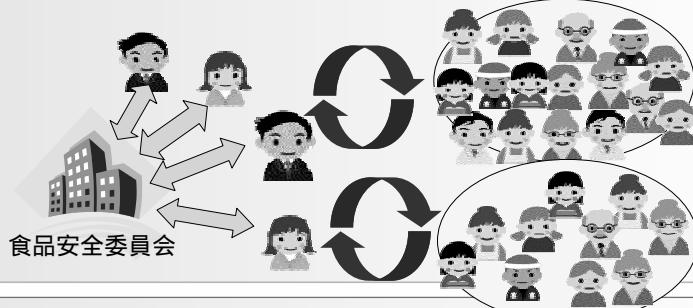
- 食べ物や栄養素の健康維持や病気になる情報を過大に信じない
- 食品の生産の実態を知る努力をする

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、地域におけるリスクコミュニケーションの中心的な役割



ご静聴ありがとうございました