

平成26年度 食品安全モニター会議

食品安全委員会と リスク分析(アナリシス)について



食品安全委員会

食品が「安全である」とは？

食品の安全性は量で決まる

1. ビタミンA(必須栄養素)

不足 → 夜盲症、皮膚乾燥、細菌抵抗力低下

適切な量 → 健康によい

過剰 → 脱毛、食欲不振、肝障害

2. 水(生体に必要な成分)

不足 → 脱水症状

適切な量 → 健康によい

過剰 → 水中毒(頭痛、嘔吐、痙攣等)

※5時間で約8リットルの水を飲み、水中毒で死亡した例あり。

食品の安全性は量で決まる(続き)

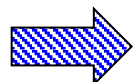
ジャガイモ 一般的に安全な食品、重要なエネルギー源(デンプン)。
ビタミンCやミネラル(カリウム)を含む。

一方、ソラニン(グリコアルカロイド)という毒物を含む。
(芽に多いが、皮や中身にもある。)かつ、ソラニンは加熱により減少しない。

ジャガイモの部位	ソラニン(グリコアルカロイド)含量(mg/kg)
皮をむいたイモ	46
皮	1430
芽	7640
葉	9080

「(一度に)ソラニンやチャコニンを50 mg (0.05 g) 摂取すると症状が出る可能性があり、150 mg～300 mg (0.15 g～0.3 g) 摂取すると死ぬ可能性があります」
(農林水産省HP)

J. Agr. Food Chem., 46, 5097 (1998)



摂取量が重要

ジャガイモを食べることは問題ないが、
ジャガイモばかり大量に食べることはよくない。

食品の安全性は量で決まる(続き)

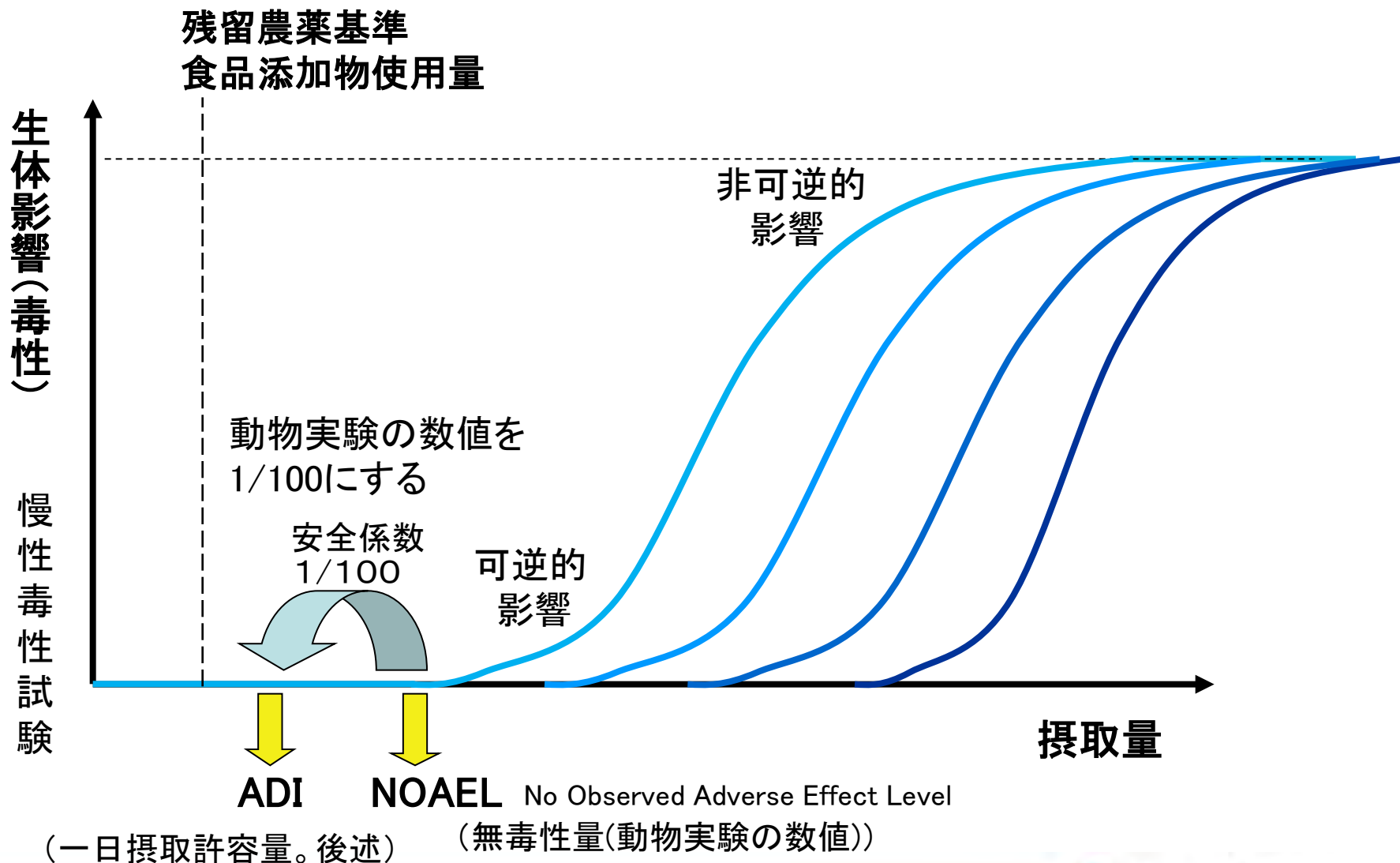
○ヒスタミン

- ・魚(マグロ類等)を常温で放置した場合等、不適切な管理を行った場合に生成。
- ・一度に大人1人当たり22~320mgの摂取で食中毒を発症すると推定。
- ・それより少なければ、健康な者は体内で分解可能。

○4'-メトキシピリドキシン

- ・銀杏に含まれる。少量であれば問題ないが、銀杏50個程度を食べておう吐・痙攣等の発作を起こした例あり。

どんなものも毒か毒でないかは量で決まる



サプリメントや健康食品①

私たちが口にするもののうち

- ・米、麦等の穀物
- ・牛肉等の食肉
- ・牛乳、乳製品、卵等

人類が長年食べてきたものは
経験的に問題がないことが分
かっている

- ・食品添加物
- ・遺伝子組換え食品
- ・環境からの汚染物質
(カドミウム)
- ・放射性物質
- ・農薬・動物用医薬品 等

リスク評価、基準値の
設定等のリスク管理措置
が行われている(後述)

安全性は確保

サプリメントや健康食品②

私たちが口にするもののうち

特定保健用食品

長期摂取時等の安全性
は確認されている

**安全性は
確保**

・サプリメント

一般的なサプリメントや健康食品

食経験は少なく、安全性の
評価も摂取に関する基準値
設定も行われていない
(効果も一般に未確認)

**危害発生の
可能性
がある**

・健康食品

※ 特定の成分を抽出・濃縮したもの(錠剤、粉末、ジュース等)は、大量の摂取が可能であり、特にリスクがある。

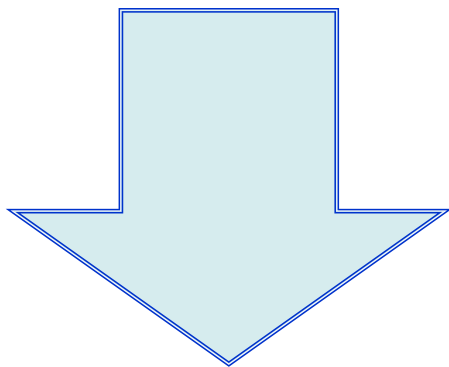
我が国の食品安全行政と 食品安全委員会の役割



我が国の食品安全行政

基本原則

- 消費者の健康保護の最優先
- リスク分析の導入
(科学的根拠の重視)



- 食品安全基本法の制定
- 食品安全委員会の設置
(平成15年7月)

具体的手段

- 農場から食卓まで
(フードチェーン)の一貫した対策
- リスク分析の導入



後始末より未然防止

食品安全委員会とは ・ ・

- 食品安全基本法に基づき、平成15年7月1日に内閣府に設置
- 科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に食品に関するリスク評価を行う
- 評価にかかるリスクコミュニケーションの実施
- 食品の安全性の確保のための施策やその実施状況について、リスク管理機関※から報告聴取

※ 厚生労働省、農林水産省等

〈平成25年度のリスク管理機関からの評価要請と結果の通知実績〉

- ・評価要請 : 228件
- ・評価結果の通知 : 252件 (前年度までの要請分を含む)

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。

食品安全
委員会委員



7名

事務局

1 2 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：218名（実数）

平成26年4月1日現在

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

食品安全を守るしくみ（リスク分析）

食品安全委員会

リスク評価

- ・リスクの同定
- ・ADI、TDIの設定
- ・リスク管理施策の評価 等

科学的

中立公正

厚生労働省、農林水産省、
消費者庁 等

リスク管理

- ・最大残留基準値(MRL)の設定
- ・規格・輸入基準の設定
- ・検査、サーベイランス、指導 等

科学的

政策的

ステーク
ホルダー

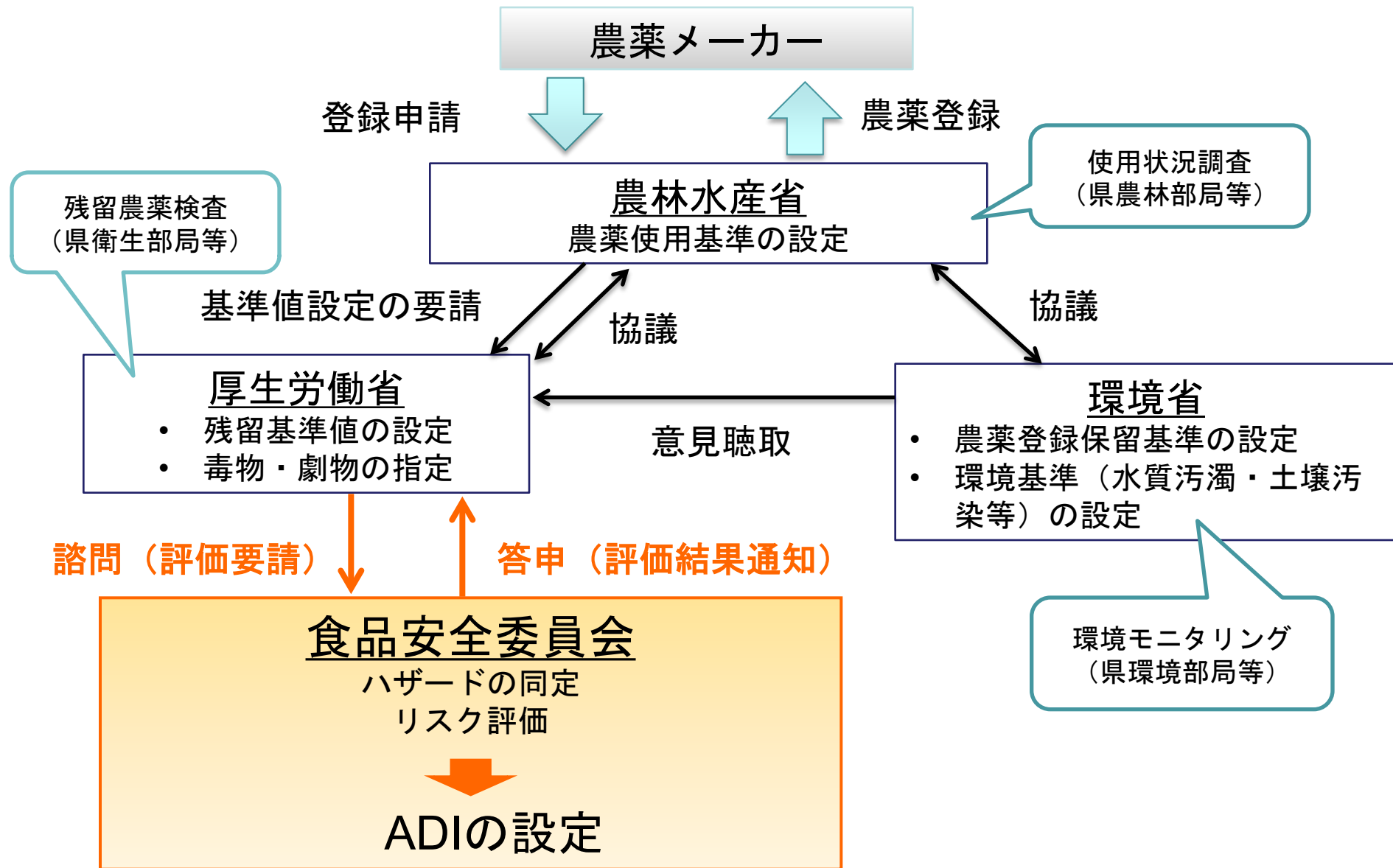
費用対効果

技術的可能性

リスクコミュニケーション

消費者、事業者など関係者全員が相互に
理解を深め、意見交換をする

(参考) リスク分析の実例 (農薬の一例)

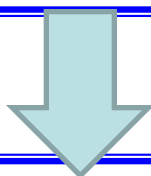


リスク評価はどのように行われるのか

(農薬の例)

内外の文献やデータ等により
検討

- 危害要因を特定する
- 動物実験から有害作用を知る
- 動物実験等から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**

リスクコミュニケーション

リスク分析(アナリシス)の全過程において

リスク、リスク管理施策 などについて、

消費者

すべての関係者
で行う情報や
意見の交換

学会、他の関係者

農業者、食品
製造業者等

リスク評価機関・リスク管理機関

食品安全委員会のリスクコミュニケーションの主な取組

1 情報発信

- ・ ホームページによる情報提供 (<http://www.fsc.go.jp>)
- ・ 季刊誌(年4回)の発行
 - ※全国の図書館等への配布
 - ※モニターの皆様にもお送りしています
- ・ メルマガ(週1回、読み物版月2回)の配信
- ・ ソーシャルメディア(Facebook)による情報発信 等

2 意見交換会の開催、相談等の実施

- ・ 全国各地で様々なテーマの意見交換会等を実施
 - ※H25年度実績 意見交換会 **50**件
 - 講師派遣 **90**件
- ・ 食の安全ダイアル