

リスク評価について

リスク評価とは、食品に含まれる可能性のあるO157などの病原菌、プリオン、添加物や農薬などの危害要因がヒトの健康に与える影響について評価を行うことです。食品中の危害要因を摂取することによって、どの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価しています。

2017年度に終了したリスク評価の件数

添加物 …………… 11件	微生物・ウイルス …………… 1件	肥料・飼料等 …………… 27件
農薬 …………… 73件	プリオン …………… 4件	薬剤耐性菌 …………… 3件
動物用医薬品 …………… 33件	かび毒・自然毒等 …………… 2件	その他 …………… 1件
汚染物質等 …………… 3件	遺伝子組換え食品等 …… 21件	合計 180件
器具・容器包装 …………… 0件	新開発食品 …………… 1件	(2017年度末までの累計 2,517件)

注目されたリスク評価

「無菌充填豆腐」を常温保存した場合のリスク評価を行いました。

豆腐の規格基準改正に係るリスク評価について

食品安全委員会は、2018年1月、厚生労働省からの依頼で、無菌充填豆腐の規格基準を現行の冷蔵保存から常温保存に変更した場合のリスク評価を行いました。一定条件下では、リスクに差があるとは考えられないと評価しました。

1 豆腐の製法と種類

豆腐は、製法の違いにより、様々な種類があります(図)。まず、主原料の大豆を精選・洗浄して汚れを取り除き、水に一定時間漬けた後、水を加えながらすり潰します。これを加熱して分離・ろ過したものが豆乳で、ここから各種の豆腐が作られます。

●木綿豆腐

豆乳を一旦凝固させたものを崩し、布を敷いた型箱に盛り込んで重しをかけ、脱水します。成型された凝固物は、水晒しを行って余分な凝固剤やあく等を除きます。

●絹ごし豆腐

压榨や脱水をしないため、濃い豆乳を凝固させて作ります。水晒し等は木綿豆腐と同様に行います。

●包装豆腐(いわゆる充填豆腐)

豆乳を冷却した後、凝固剤と一緒に容器包装に充填し、加熱して凝固させたものです。

●無菌充填豆腐

豆乳を連続流動式の加熱殺菌器で殺菌した後、殺菌・ろ過除菌した凝固剤を添加して無菌的に充填・包装を行った豆腐です。この無菌充填技術は、既にロングライフ牛乳(常温保存可能品)等でも使われています。なお、製品の安全性を保つため、運搬等で破損等が起らないような容器包装になっています。

2 規格基準改正の背景

豆腐は、食品衛生法に基づき、1974年に規格基準が定められました。これは、当時、製造時や保管中の食品・器具等の不衛