

2

食品健康影響評価について

食品健康影響評価とは、食品に含まれるハザード(危害要因)の摂取(ばく露)によるヒトの健康に対するリスク(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)を、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、科学的に評価することです。

2018年度に終了した食品健康影響評価の件数

添加物 …………… 23件	微生物・ウイルス …………… 1件	肥料・飼料等 …………… 26件
農薬 …………… 52件	プリオン …………… 3件	薬剤耐性菌 …………… 6件
動物用医薬品 …………… 21件	かび毒・自然毒等 …………… 0件	合計 154件
汚染物質等 …………… 1件	遺伝子組換え食品等 …… 20件	(2018年度末までの累計 2,682件)
器具・容器包装 …………… 1件	新開発食品 …………… 0件	

主な食品健康影響評価

「米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」を行いました。

国内外で発生した牛の病気(牛海綿状脳症(BSE))対策として講じられている措置に関し、食品安全委員会は、厚生労働省からの要請を受け、米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛肉等について、「国際的な基準を踏まえてさらに月齢の規制閾値(30か月齢)を引き上げた場合のリスク」に関する食品健康影響評価を行いました。2019年1月、現在実施されているリスク管理措置を前提とすれば、これら3か国について、「それぞれから輸入される牛肉及び牛の内臓の月齢条件を「条件無し」としたとしても、人へのリスクは無視できる」とする結果をまとめました。

1 牛海綿状脳症(BSE)とは

牛の病気の一つで、異常プリオンたん白質と呼ばれる物質が原因とされています。異常プリオンたん白質が主に脳に蓄積することによって、脳の組織が海綿(スポンジ)状になり、その結果、異常行動や運動失調等の中枢神経症状が現れ、死に至ると考えられています。

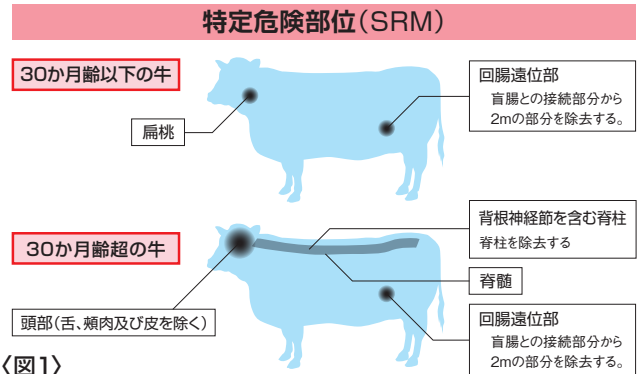
BSEには、定型BSEと非定型BSEがあります。

【定型BSE】 定型BSEは、1986年、英国で発見されて以来、1990年代前半をピークとして英国を中心に欧州で多発、1996年には、世界保健機関(WHO)等において人への感染が指摘されました。牛の間で感染が広まったのは、感染牛を原料とした肉骨粉※1を飼料として使用したことが原因とみられています。また、人の病気である「変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)」は、定型BSEに感染した牛由来の食品が病因である可能性が示されています。

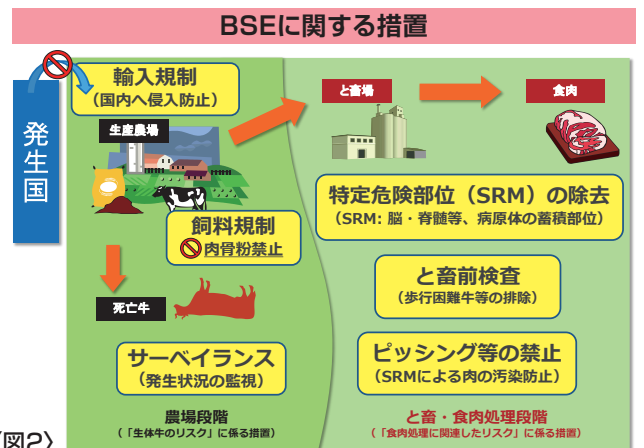
※1 家畜をと畜解体する際に出る不可食部位を化製処理し、乾燥粉砕等したものを。

【非定型BSE】 2000年代に入り、vCJDの原因と見られる定型BSEとは異なる特徴を持つBSE(「非定型BSE」)の存在が明らかになりました。非定型BSEが人に感染した例は知られていません。

国内では、BSEに関する措置として、肉骨粉を禁止する飼料規制、牛をと畜する際の異常プリオンたん白質がたまりやすい特定危険部位(SRM)〈図1〉の除去の義務化、輸入条件の設定など、国内措置及び国境措置の両面から成る各種の対策が講じられています〈図2〉。



〈図1〉



〈図2〉