

# 3 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。

## 2019年度に終了した食品健康影響評価の件数

添加物	3件	微生物・ウイルス	3件	肥料・飼料等	14件
農薬	68件	プリオン	8件	薬剤耐性菌	4件
動物用医薬品	9件	かび毒・自然毒等	1件	その他	2件
汚染物質等	2件	遺伝子組換え食品等	16件		
器具・容器包装	3件	新開発食品	7件		
				合計	140件

(2019年度末までの累計 2,856件)

## 「豚コレラ<sup>\*</sup>経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性に関する食品健康影響評価」を行いました。

<sup>\*</sup>日本では従来「豚コレラ」と呼ばれていましたが、家畜伝染病予防法上の名称が改正され2020年2月から「豚熱」と呼ばれています。

食品安全委員会は、農林水産省からの要請を受け、豚熱感染予防のための経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性について、食品健康影響評価を行いました。2019年4月、本製剤が適切に使用される限りにおいては、「本製剤を摂取したいのししに由来する食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる」とする結果をまとめました。

### 豚熱とは

豚熱は、豚やいのししの病気です。豚熱ウイルスによって引き起こされ、強い伝染力と高い致死率を特徴とします。豚熱ウイルスが人に感染することはない、仮に豚熱にかかった豚の肉や内臓を食べても人体に影響はあり

ません。

### 評価の背景

2018年9月、26年ぶりに国内で豚熱が発生しました。農場で飼養される豚のほか、野生いのししへの感染も確

### 用語解説

\*1 POD(Point of Departure)：各種の動物試験や疫学研究から得られた用量反応評価の結果から得られる値で、通常、無毒性量 (NOAEL) やベンチマークドーズの信頼下限値 (BMDL) を指す。健康影響に基づく指標値 (HBGV) を設定する際や、ばく露マージン (MOE) を算出する際等に用いられる。国際的には、Reference Pointということもある。

\*2モデル平均化手法：数理モデルのデータへの適合性の良さをあらわす指標等を重みとして、あてはめた数理モデルに基づく推定反応量を用量別に加重平均した結果から新たな数理モデルを導き、ベンチマークドーズとその信頼区間を算出する方法。