

## 生産・流通・加工工程における体系的な危害要因の 特性解明とリスク低減技術の開発(継続)

【536(549)百万円】

### 対策のポイント

農畜水産物の生産から流通・加工工程において重要度が高いと考えられる危害要因に対する的確なリスク低減技術を開発します。

#### (リスク低減技術)

食品中に含まれる化学物質や有害な微生物などの危害要因を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合、その発生を防止し、又はそのリスクを最小限にするための措置についての技術をいいます。

### 政策目標

危害要因に対する的確なリスク低減技術を導入することにより安全な農畜水産物の供給を実現

### <内容>

#### 1. 危害要因に関する科学的データの整備と共通基盤技術の開発

危害要因の特性・動態の解明や分析・検出法の開発と精度管理システムの構築を行います。

#### 2. リスク低減技術の開発

生産・流通・加工工程の各段階における危害要因の除去技術などのリスク低減技術の開発を行います。また、新たに開発するリスク低減技術を適切に体系化し、実行可能性や費用対効果を解析・評価し、生産技術体系への組み込みの可能性について検証します。

### <実施主体等>

実施主体 民間団体等  
実施期間 平成20年度～平成24年度

[担当課：農林水産技術会議事務局研究開発官(食の安全、基礎・基盤) (03-3502-7430(直))] ]