

リスク管理の優先度及びサーベイランス・モニタリング中期計画の検討リスト (平成22年7月時点)

1. 現行の優先度リストに含まれているハザード（1-8ページ）
2. 新たにリスク管理の対象とすることを検討するハザード（9-15ページ）

留意点

- ・ 食品安全の観点（毒性、含有実態及び予備的なリスク判定）、国際的動向について別紙1の基準により採点し、高（H）：5、中（M）：3、低（L）：1として合計点を計算した。また、リスク管理検討会メンバーの関心度についても、同様に点数に変換し、平均点を「メンバーの関心度」欄に示した。
- ・ 採点に当たっては、農林水産省の所掌からして対象とならない汚染経路（食品添加物、容器包装等）や品目（酒類、食塩等）に係るものは考慮していない。

凡例

「毒性評価」

- ◎：JECFA 等による国際的な長期毒性評価（ただし、主として急性毒性が問題となるハザードの場合、国際的な急性毒性の評価）
- ：国際的な評価（の見直し）の予定
- △：外国での評価

「含有実態把握」

- ：実態を把握済
- △：調査中又は一物品目のみで実態を把握

「低減対策」、「基準値」

- ：策定済
- △：検討中

「優先度リスト（案）」

- ✓：リスク管理の優先度が高いもの（優先度リストにはハザード単位で記述するので、特定のハザードについて、1つ以上の食品群との組合せでリスク管理の優先度が高いと判断すれば、優先度リストには掲載される。）

「次期中期計画の優先度案」

- S-A：期間内にサーベイランスを実施
- S-B：期間内に可能な範囲でサーベイランスを実施
- M-A：期間内にモニタリングを実施
- M-B：期間内に可能な範囲でモニタリングを実施

リスク管理の優先度及びサーベイランス・モニタリング中期計画の検討リスト(平成22年7月時点)

1. 現行の優先度リストに含まれているハザード

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国				
環境由来(金属)																			
カドミウム	農産物	H	H	H	H	20.0	【国際動向】:73回JECFAが従来のPTWI 7 µg/kg bwに替えて、PTMI 25 µg/kg bwを設定(H22.6)。コーデックス基準(米、小麦、その他の穀類、野菜)が設定済。 【現状】:[コメ]水管理による吸収抑制対策を中心とした低減対策の普及と効果の確認、植物を用いる土壌浄化技術の実証、食品衛生法の基準値改定(1.0 ppm→0.4 ppm、H23.2.28施行)。[畑作物]野菜類における国内実態の把握(H21-22)、低減技術の開発(例:カドミウムを吸収しにくい品種の選抜)。 【今後の課題】:[コメ]低減対策の実証、普及の促進。生産段階での低減対策を整理した「濃度低減のための実施指針」の作成。[畑作物]国内濃度実態の把握。低減技術の開発、検証。	◎	○	○	△	○	○	○	4.3	・米・野菜の経年データが引き続き必要。 ・主食の米が関係するため消費者の関心は高いが、リスクは現状で適切に管理されている。農産物の環境基準が厳しくなる可能性がある。 ・米の基準値が変更されたこともあり、依然消費者の関心は高い。リスク管理は重要。 ・管理基準を裏付ける安全性の担保が必要。	✓	S-A(米以外の農産物) M-A(米)	
カドミウム	水産物	H	H	H	H	20.0	【国際動向】:73回JECFAが従来のPTWI 7 µg/kg bwに替えて、PTMI 25 µg/kg bwを設定(H22.6)。コーデックス基準(海産二枚貝、頭足類、甲殻類)が設定済。 【現状】:H7~14の調査で汚染レベルが高かった頭足類、二枚貝及び甲殻類を対象に実態調査(H22)を実施中。 【今後の課題】:必要に応じて追加の実態調査を検討。JECFAの新たな評価結果を踏まえた対応の検討。	◎	△	○					4.3	・一部の魚介類(ほたて中腸腺やイカの肝臓など)、塩辛などに多く検出される。 ・基準値策定のための実態調査が現在行われている。	✓	S-A	
カドミウム	飼料	H	L	L	H	12.0	【国際動向】:73回JECFAが従来のPTWI 7 µg/kg bwに替えて、PTMI 25 µg/kg bwを設定(H22.6)。 【現状】:飼料中の基準値(1.0 ppm(配合飼料、乾牧草等)、2.5 ppm(魚粉、肉粉等))に対するモニタリングを実施。 【今後の課題】:モニタリングを継続し、JECFAの再評価の結果も勘案して、基準値見直しの必要性を検討。	◎	○	○					4.3	・水産用飼料については、さまざまな原料魚粉(国産、外国産)が使用されており、実態が不明。何らかの対策が必要。	✓	M-A	
水銀(総水銀及びメチル水銀)	農産物	H	L	L	H	12.0	【国際動向】:72回JECFAが新たに無機水銀のPTWIを設定(4 µg/kg bw/week)し、総水銀のPTWI(5 µg/kg bw/week)を取り下げ。メチル水銀のPTWI(1.6 µg/kg bw/week)の見直しは議論されず(H22.2)。 【現状】:H16-18の総水銀の調査結果から、①殆どの品目の含有量が定量限界未満であること、②農産物からの総水銀摂取量は、食事全体からの総水銀摂取量(0.97 µg/kg bw/week, 2007)の1割程度で、総水銀がすべてメチル水銀と仮定してもメチル水銀の耐容摂取量の1割未満であることを確認。 【今後の課題】:農産物からの水銀摂取量は少ないので、直ちに対策をとる必要はない。	◎	○	○					4.0				
水銀(総水銀及びメチル水銀)	水産物	H	M	H	H	18.0	【国際動向】:72回JECFAが新たに無機水銀のPTWIを設定(4 µg/kg bw/week)し、総水銀のPTWI(5 µg/kg bw/week)を取り下げ。メチル水銀のPTWI(1.6 µg/kg bw/week)の見直しは議論されず(H22.2)。コーデックス基準(魚類、捕食性魚類)が設定済。 【現状】:暫定的規制値:総水銀で0.4 ppm、メチル水銀で0.3 ppm(水銀換算)(マグロ類、深海性魚介類等及び河川産魚介類を除く)。過去の調査で汚染レベルの高かった魚種を対象に実態調査(H19-22)。摂食指導の対象魚種にクロムツを追加することを決定(H22.5) 【今後の課題】:実態調査の結果を解析し、必要であれば関係機関に摂食指導の対象魚種の見直しを働きかけ。	◎	○	○	○	○	○	○	4.0	・魚介類の追跡調査が必要。 ・キンメダイなどの底棲魚やマグロ・カジキなどに汚染が見られる。 ・日本人の主菜である水産物に絡む。消費者の関心は相変わらず低くないが、偏った食生活をした場合には、摂取量が多くなる可能性があると考えている。 ・魚食のリスク&ベネフィットに関心がある。 ・厚生労働省から妊婦へ注意喚起されて以来、消費者の関心は高い。情報不足により魚食が減少する可能性があるため、調査及び情報提供が必要。	✓	S-B	
水銀(総水銀及びメチル水銀)	飼料	H	L	L	H	12.0	【国際動向】:72回JECFAが新たに無機水銀のPTWIを設定(4 µg/kg bw/week)し、総水銀のPTWI(5 µg/kg bw/week)を取り下げ。メチル水銀のPTWI(1.6 µg/kg bw/week)の見直しは議論されず(H22.2)。 【現状】:飼料中の基準値(総水銀として、0.4 ppm(配合飼料、乾牧草等)、1.0 ppm(稲わら等))に対して、飼料安全法に基づくモニタリングを実施。 【今後の課題】:モニタリングを継続し、基準値の見直しを検討。	◎	○	○					4.0	・水産用飼料については、さまざまな原料魚粉(国産、外国産)が使用されており、実態が不明。何らかの対策が必要。	✓	M-A	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国				
鉛	農産物	M	M	M	H	14.0	【国際動向】: 73回JECFAが再度のリスク評価(H22.6)、1-4歳の小児への0.3 µg/kg bw/dayの暴露で知能指数が0.5低下し、成人への1.2 µg/kg bw/dayの暴露で収縮時血圧が1 mmHg上昇する可能性があるなどの用量反応関係の分析結果に基づき、鉛のPTWI(25 µg/kg bw/week)を取り下げ。コーデックス基準(野菜、豆類、果実等)が設定済。食品の鉛汚染防止及び低減のためのコーデックス実施規範策定済。 【現状】: H15~H17年度の調査で、①殆どの品目の含有量が定量限界未満であること、②農産物からの鉛摂取量はJECFAが設定していた耐容摂取量(25 µg/kg bw/week)の1割未満であることを確認。 【今後の課題】: 農産物からの鉛の摂取量は少ないが、最新のJECFAの評価を考慮し、実態調査の再実施やトータルダイエツスタディの実施を検討。	◎	○	○	○	○	○	○	○	3.8	・生産・加工・流通の広範において汚染の可能性はある。 ・摂取源把握のための継続した調査が必要。 ・加工食品・容器などから汚染・溶出の懸念がある。 ・有害重金属として代表的なもの。また近年、中国製の玩具などから検出されており、消費者の関心が高くなっている。	✓	S-B
鉛	畜産物	M	M	M	H	14.0	【国際動向】: 73回JECFAが再度のリスク評価(H22.6)、1-4歳の小児への0.3 µg/kg bw/dayの暴露で知能指数が0.5低下し、成人への1.2 µg/kg bw/dayの暴露で収縮時血圧が1 mmHg上昇する可能性があるなどの用量反応関係の分析結果に基づき、鉛のPTWI(25 µg/kg bw/week)を取り下げ。コーデックス基準(畜産物等)が設定済。食品の鉛汚染防止及び低減のためのコーデックス実施規範策定済。 【現状】: 飼料に鉛の基準値を設定し、モニタリングを実施。過去のトータルダイエツスタディの結果によれば畜産物からの鉛の摂取量は少なく(JECFAのPTWIの1割以下)、環境経由のものも含めた暴露量全体に占める割合も低い。 【今後の課題】: 畜産物からの鉛の摂取量は少ないこと、また飼料中の鉛濃度の低減が有効なリスク管理措置であることから、畜産物を対象とした対策がただちに必要状況にはない。	◎	○	○	○	○	○	○	○	3.8	・生産・加工・流通の広範において汚染の可能性はある。 ・摂取源把握のための継続した調査が必要。 ・加工食品・容器などから汚染・溶出の懸念がある。 ・有害重金属として代表的なもの。また近年、中国製の玩具などから検出されており、消費者の関心が高くなっている。	✓	
鉛	水産物	M	L	L	H	10.0	【国際動向】: 73回JECFAが再度のリスク評価(H22.6)、1-4歳の小児への0.3 µg/kg bw/dayの暴露で知能指数が0.5低下し、成人への1.2 µg/kg bw/dayの暴露で収縮時血圧が1 mmHg上昇する可能性があるなどの用量反応関係の分析結果に基づき、鉛のPTWI(25 µg/kg bw/week)を取り下げ。コーデックス基準(魚類)が設定済。食品の鉛汚染防止及び低減のためのコーデックス実施規範策定済。 【現状】: H9-11の調査ではほとんどすべての魚種で定量限界未満。 【今後の課題】: 鉛は生体濃縮がみられず、水産物からの鉛の摂取量は少ないので、ただちに対策をとる必要はない。	◎	○	○	○	○	○	○	3.8	・生産・加工・流通の広範において汚染の可能性はある。 ・摂取源把握のための継続した調査が必要。 ・加工食品・容器などから汚染・溶出の懸念がある。 ・有害重金属として代表的なもの。また近年、中国製の玩具などから検出されており、消費者の関心が高くなっている。 ・一部の貝類の内臓部(肝臓等:可食部)から検出される。摂取量が少ないため問題とはならないが、基準値設定時には注意が必要。			
鉛	飼料	M	L	L	H	10.0	【国際動向】: JECFAが再度のリスク評価(H22.6)、1-4歳の小児への0.3 µg/kg bw/dayの暴露で知能指数が0.5低下し、成人への1.2 µg/kg bw/dayの暴露で収縮時血圧が1 mmHg上昇する可能性があるなどの用量反応関係の分析結果に基づき、鉛のPTWI(25 µg/kg bw/week)を取り下げ。 【現状】: 飼料に対する基準値(3.0 ppm(配合飼料、乾牧草等)、7.5 ppm(魚粉、肉粉等))に対して、飼料安全法に基づくモニタリングを実施。 【今後の課題】: モニタリングを継続し、JECFAの再評価の結果も勘案して、基準値見直しの必要性を検討。	◎	○	○	○	○	○	○	3.8	・水産用飼料については、さまざまな原料魚粉(国産、外国産)が使用されており、実態が不明。何らかの対策が必要。	✓	M-A	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク				国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国					
ヒ素	農産物	H	H	H	H	20.0	【国際動向】:72回JECFAは、肺がんの発症率を0.5%押し上げる無機ヒ素のBMDL _{0.5} 3.0 µg/kg bw/dayに基づきPTWIを取り下げ(H22.2)。総ヒ素からの換算ではなく、無機ヒ素を直接測定することが必要であることを勧告。 【現状】:H16~H18年度の調査で、①農産物からの総ヒ素摂取量は食事からの摂取量の約2割であること、②そのうち約9割がコメからであること、③コメの総ヒ素の9割程度を無機ヒ素が占めることを確認。コメ、水稻茎葉及び水田土壌中のヒ素やその他金属類の含有量を調査し、コメ中のヒ素濃度に影響を与える要因を解析(H21-22)。カドミウム吸収抑制対策である水管理によるヒ素吸収量への影響も考慮しつつ、コメ中ヒ素低減技術開発に向けた研究開発(H20-)。 【今後の課題】:カドミウム吸収抑制対策の影響も考慮した、コメ中のヒ素に係るリスク管理措置の検討。	◎	○	○	△					4.3	・摂取源の調査を継続し、化学形態別にヒ素の含有実態を把握する必要がある。 ・主食である米で定量限界を超えて検出されるのは問題であり、対策が必要。有機ヒ素に関するデータ不足。 ・鉱山地帯の土壌由来であるが、実態把握・分析法が確立されていない。 ・消費者の関心は高いが、製品リスクは低いと考えられる。	✓	S-B
ヒ素	水産物	H	H	M	H	18.0	【国際動向】:72回JECFAは、肺がんの発症率を0.5%押し上げる無機ヒ素のBMDL _{0.5} 3.0 µg/kg bw/dayに基づきPTWIを取り下げ(H22.2)。総ヒ素からの換算ではなく、無機ヒ素を直接測定することが必要であることを勧告。 【現状】:H19~H20年度の調査でヒジキにおける含有量が多いことを確認。ヒ素の形態別の毒性解明とリスク低減技術開発のための研究を実施中(H20-22)。 【今後の課題】:実態調査及び研究の結果に基づき、摂食指導などのリスク管理措置の必要性を検討。	◎	○	○	△					4.3	摂取源の調査を継続し、化学形態別にヒ素の含有実態を把握する必要がある。 ・海藻・エキス類などに検出される。 ・消費者の関心は高いが、製品リスクは低いと考えられる。 ・ヒジキは日本人には長い食経験があり、いろいろな食品に利用されているので、引き続き調査が必要。 ・有機体のヒ素の毒性は低いため、無機体のヒ素が課題となる。消費者への調理方法の指導(ヒジキなど乾燥したものは、一晩水につけて戻すだけで相当量の無機体のヒ素が溶出する)が重要。	✓	
ヒ素	飼料	H	L	L	H	12.0	【国際動向】:72回JECFAは、肺がんの発症率を0.5%押し上げる無機ヒ素のBMDL _{0.5} 3.0 µg/kg bw/dayに基づきPTWIを取り下げ(H22.2)。総ヒ素からの換算ではなく、無機ヒ素を直接測定することが必要であることを勧告。 【現状】:飼料中の基準値(2 ppm(配合飼料、乾牧草等)、7 ppm(稲わら等))に対するモニタリングを毎年実施。近年の調査において基準値を超過する事例なし。 【今後の課題】:モニタリングを継続し、JECFAの再評価の結果も勘案して、基準値見直しの必要性を検討。	◎	○	○		○	○			4.3	・水産用飼料については、さまざまな原料魚粉(国産、外国産)が使用されており、実態が不明。何らかの対策が必要。	✓	M-A
環境由来(非金属)																			
ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	農産物	H	M	L	H	14.0	【国際動向】:ダイオキシン及びダイオキシン様PCBによる食品・飼料の汚染の防止及び低減のためのコーデックス実施規範を策定済。 【現状】:H11から調査を実施し、総摂取量への寄与が小さい(耐容一日摂取量の0.1%程度)ことを確認。 【今後の課題】:ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、排出源対策の効果を確保するため、今後も定期的に葉菜類などを対象に実態を把握。	◎	○	○	○	○		○	4.0	・広範な食品・農畜産物に汚染の可能性がある。 ・近年の調査では暴露量は問題になるレベルにはないとのことだが、そのことが消費者には伝わっていないように思われ、調査結果に関する情報提供が必要。 ・環境汚染物質としては過去の問題になりつつある。消費者の関心は相変わらず低くないが、偏った食生活をする中で、摂取量が多くなる可能性があると考えている。	✓	S-A	
ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	畜産物	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:ダイオキシン及びダイオキシン様PCBによる食品・飼料の汚染の防止及び低減のためのコーデックス実施規範を策定済。EUは牛肉・豚肉・鶏肉・鶏卵等に基準値を設定。 【現状】:H11から調査を実施し、総摂取量への寄与が小さい(耐容一日摂取量の2%程度)ことを確認。 【今後の課題】:ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、排出源対策の効果を確保するため、今後も定期的に畜産物における実態を把握。	◎	○	○	○	○		○	4.0	・広範な食品・農畜産物に汚染の可能性がある。 ・近年の調査では暴露量は問題になるレベルにはないとのことだが、そのことが消費者には伝わっていないように思われるため、調査結果に関する情報提供が必要。 ・環境汚染物質としては過去の問題になりつつある。消費者の関心は相変わらず低くないが、偏った食生活をする中で、摂取量が多くなる可能性があると考えている。	✓	S-A	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案		
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国						
ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	水産物	H	M	H	H	18.0	【国際動向】:ダイオキシン及びダイオキシン様PCBによる食品・飼料の汚染の防止及び低減のためのコーデックス実施規範を策定済。EUは魚類に基準値を設定。 【現状】:H11年から継続してサーベイランスを実施。水産物からの摂取量が総摂取量の9割を占めていることを確認。(ただし、総摂取量はTDIの4分の1程度) 【今後の課題】:ダイオキシン対策推進基本指針に基づき、排出源対策の効果を確認するため、引き続き水産物における実態把握。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	4.0	・広範な食品・農畜産物に汚染の可能性がある。 ・近海魚に汚染が懸念されるので、汚染地域の状況が知りたい。 ・これまでに多くの研究がなされている。魚食のリスク&ベネフィットに関心がある。 ・近年の調査では暴露量は問題になるレベルにはないとのことだが、そのことが消費者には伝わっていないように思われ、情報提供が必要。 ・環境汚染物質としては過去の問題になりつつある。消費者の関心は相変わらず低くないが、偏った食生活をすることで、摂取量が多くなる可能性があると考えている。 ・水産物が高濃度である主要な理由は、コプラナーPCBの濃度が高いためであり、ダイオキシン類とあわせて、PCB対策について強力に取り組んでいく必要がある。タラなどの底棲魚やサメ類の肝臓中には高濃度に含まれているため、健康食品やサプリメントについては注意喚起が必要。	✓	S-A	
ダイオキシン類(コプラナーPCBを含む)	飼料	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:ダイオキシン及びダイオキシン様PCBによる食品・飼料の汚染の防止及び低減のためのコーデックス実施規範を策定済。 【現状】:魚油、魚粉、動物性油脂等を対象に実態調査。 【今後の課題】:畜産物中の汚染レベルに影響するため、継続的に実態を把握。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	4.0	・広範な食品・農畜産物に汚染の可能性がある。 ・近年の調査では暴露量は問題になるレベルにはないとのことだが、そのことが消費者には伝わっていないように思われるため、調査結果に関する情報提供が必要。 ・環境汚染物質としては過去の問題になりつつある。消費者の関心は相変わらず低くないが、偏った食生活をすることで、摂取量が多くなる可能性があると考えている。 ・水産用飼料については、さまざまな原料魚粉(国産、外国産)が使用されており、実態が不明。何らかの対策が必要。	✓	S-A	
ポリブロモジフェニルエーテル	未定	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:EU、カナダ、中国等で使用規制。4-7臭化物がPOPs条約の規制対象物質に追加(H21.5)。 【現状】:環境中に放出された難分解性の脂溶性有機化合物であり、魚介類が主要な摂取源ではないかと考えられているが、食品中の含有データは不足している。4-7臭化物が化審法における第一種特定化学物質に追加(H22.4.1)。 【今後の課題】:毒性や分析法など情報収集を継続し、調査の是非を検討。農畜水産物中の含有量実態調査の結果、健康影響が懸念される場合には、関係省庁と必要な対策を協議。	△	○								2.0	・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・環境中に放出された量からの食品汚染実態は知りたい。 ・ハザードとして一般的な物質でない。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。 ・ダイオキシン類と同様の高度な分析方法であり、データの共用化のために早急に「分析法ガイドライン」を策定する必要がある。	✓	S-B	
かび毒																					
アフラトキシン	農産物	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:コーデックス基準(ナッツ類)及び関連する実施規範策定済。 【現状】:食品衛生法に基づき、食品からは不検出(検出限界:10ppb)。過去に国産農産物からの検出限界を超える検出例はない。国内土壌中に産生菌の存在を示唆する報告があるため、国内ほ場の土壌における産生菌の分布調査を実施中(H21-22)。薬事・食品衛生審議会において、落花生及び木の実の規制値については、加工用、直接消費用を問わずコーデックス基準(直接消費用)と同じ規制値「総アフラトキシン 10 µg/kg」とする方向で検討中。 【今後の課題】:産生菌の存在が確認された場合、毒素産生条件の確認などを実施。	◎	△	○	○	○	○	○	○	○	○	4.5	・輸入米事件から関心が高まっているようにも見えるがもっと早い段階から特に発がん性物質として関心を持っている。急性毒性の情報が少ない。コメに限らず、麦、トウモロコシ、大豆、ナッツ及び飼料など、特に輸入と国産を分けた実態調査が必要。 ・加工食品の副原料が汚染されている可能性がある。 ・穀類に対しての汚染が重大。管理基準・方法の設定がなされていない現状。 ・管理措置の必要性を検討。 ・周知されているカビ毒。対象も外国産の一部品目と限定。日本でアフラトキシンを産生するアオカビの報告例はない。しかし、アフラトキシンが検出された場合には商品の流通が停止するため、消費者への影響は大きい。 ・事故米で消費者の関心が高くなった。海外でナッツ類などの汚染が多いようなので、輸入品が多い日本国内でも調査が必要。	✓	S-B

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国				
アフラトキシン	飼料	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:コーデックスでは搾乳用動物の飼料原料中の汚染低減のための実施規範を策定済。 【現状】:アフラトキシンM1(AFM1)の生乳への移行データや乳牛用配合飼料中のアフラトキシンB1(AFB1)のモニタリング結果をもとに、乳牛用配合飼料のAFB1の基準値を0.01 ppmに設定。飼料安全法に基づきモニタリングを毎年実施、これまで基準値を超える事例なし。厚生労働省から食品安全委員会に対して、乳中のAFM1について、食品健康影響評価が依頼される予定。 【今後の課題】:輸入トウモロコシ等を対象としたモニタリングの継続。	◎	○	○	○	○	○	○	○	4.5	・輸入米事件から関心が高まっているようにも見えるがもっと早い段階から特に発がん性物質として関心を持っている。急性毒性の情報が少ない。コメに限らず、麦、トウモロコシ、大豆、ナッツ及び飼料など、特に輸入と国産を分けた実態調査が必要。		
オクラトキシンA	農産物	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:コーデックス基準(麦類)及び汚染低減のための実施規範策定済。 【現状】:H17~H21年度の調査で、国産穀類の汚染レベルがほぼ定量限界未満であることを確認。カカオ製品、コーヒー、レーズンなど輸入品からはたびたび検出。国内ほ場の土壌における産生菌の分布調査を実施中(H21-22)。 【今後の課題】:産生菌が広く分布することが確認された場合には、毒素産生条件の確認などを実施。	◎	○	○	○	○	○	○	○	3.0	・多量摂取されていないので関心は低いですが、輸入品についての調査が必要。サンプルは輸入と国産を明確にする必要。 ・加工食品の副原料が汚染されている可能性がある。 ・H21年度に行った調査の結果を見て今後の対応を判断すべき。 ・影響は限定的。 ・かび毒は一定の調査と情報提供が必要。	✓	S-B
ゼアラレノン	農産物	H	L	M	H	14.0	【国際動向】:穀物の汚染低減のためのコーデックス実施規範を策定済。 【現状】:H17年度より国産麦類の調査を実施し、多くは定量限界未満で、国産麦類からの摂取はPTWIの数%程度であることを確認。 【今後の課題】:「麦類のDON/NIV汚染低減のための指針」(H20.12策定)の実施によるゼアラレノン汚染レベルへの影響把握。	◎	○	○	○	○	○	○	2.5	・多量摂取されていないので関心は低いですが、輸入品についての調査が必要。サンプルは輸入と国産を明確にする必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・汚染実態調査データの収集。 ・影響は限定的。 ・かび毒は一定の調査と情報提供が必要。	✓	S-A	
ゼアラレノン	飼料	H	L	M	H	14.0	【国際動向】:汚染低減のためのコーデックス実施規範策定済。 【現状】:暫定許容値(1.0 ppm)が設定されており、飼料安全法に基づくモニタリングを実施。 【今後の課題】:モニタリングを継続し、基準値の見直しの必要性を検討。	◎	○	○	○	○	○	○	2.5		✓	M-A	
デオキシニバレノール、ニバレノール	農産物	M	L	H	H	14.0	【国際動向】:汚染低減のためのコーデックス実施規範策定済。72回JECFAでDON単体のPMTDIがアセチル化体を含めたグループPMTDIIに変更され、新たにグループ急性参照量が設定された(H22.2)。コーデックスは穀類及び穀類加工品の最大基準値の新規作業を検討中。 【現状】:厚労省通知に基づく小麦の暫定基準(DON: 1.1 ppm)。H20.12に、農林水産省は、「麦類のDON/NIV汚染低減のための指針」を策定。現在、食品安全委員会がDON/NIVの毒性評価を実施中。 【今後の課題】:指針を活用した低減対策の推進とその効果の把握。	◎	○	○	○	○	○	○	3.3	・多量摂取されていないので関心は低いですが、輸入品についての調査が必要。サンプルは輸入と国産を明確にする必要。 ・加工食品の副原料が汚染されている可能性がある。 ・DONの汚染実態調査データの収集。NIVの毒性データが不足。 ・影響は限定的。大きなリスクが潜在しない。 ・かび毒は一定の調査と情報提供が必要。	✓	S-A	
デオキシニバレノール、ニバレノール	飼料	M	M	L	H	12.0	【国際動向】:汚染低減のためのコーデックス実施規範策定済。72回JECFAでDON単体のPMTDIがアセチル化体を含めたグループPMTDIIに変更され、新たにグループ急性参照量が設定された(H22.2)。 【現状】:農水省通知に基づく飼料の暫定許容値(4.0 ppm(生後三ヶ月以上の牛)、1.0 ppm(生後三ヶ月以上の牛を除く))を設定し、モニタリングを実施。 【今後の課題】:違反品の回収及び基準値の見直しのため、モニタリングを継続。	◎	○	○	○	○	○	○	3.3		✓	M-A	
T-2トキシン、HT-2トキシン	農産物	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:汚染低減のためのコーデックス実施規範策定済。 【現状】:分析法が確立されたため、国産麦類の実態調査を開始(H22)。 【今後の課題】:国産麦類における含有実態を複数年かけて把握、その結果に基づきリスク管理措置の必要性を判断。	◎	△	○	○	○	○	○	2.0	・多量摂取されていないので関心は低いですが、輸入品についての調査が必要。サンプルは輸入と国産を明確にする必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・分析法の確立が優先。 ・影響は限定的。 ・かび毒は一定の調査と情報提供が必要。	✓	S-A	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案		
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国						
パツリン	果汁用果実	H	L	L	H	12.0	【国際動向】:コーデックス基準及び汚染低減のための実施規範策定済(りんご果汁等)。 【現状】:食品衛生法に基づく基準値設定済み(りんご果汁:50ppb)。事業者がりんご果汁の品質確保のために行っている搾汁前の傷害果実・部位の除去が低減対策として有効であることを確認済。 【今後の課題】:気象条件等により傷害果実が多数発生した年など、汚染が特に懸念される場合に必要に応じて調査。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	3.0	・多量摂取されていないので関心は低い、輸入品についての調査が必要。サンプルは輸入と国産を明確にする必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・りんごの消費拡大のために適切な管理基準の設定が必要。 ・りんご果汁は現行の汚染防止・リスク低減方法で十分か検討が必要。 ・影響が限定的。 ・近年は生産者保護と食物廃棄を減らすことを目的とした天候被害果の流通が多くなっているため、調査が必要。	✓	S-B	
フモニシン	農産物	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:コーデックスで汚染低減のための実施規範を策定済。JECFAが再評価を予定(H23.6)、その後基準値の検討を開始。 【現状】:厚生労働省がコーンフレーク、ポップコーンなどトウモロコシ加工品等の汚染実態を調査。 【今後の課題】:フモニシンによる汚染が問題となるのは主として完熟のフィールドコーンであるが、我が国で生産されるトウモロコシはほとんど野菜(スイートコーン)として流通しており、汚染の可能性は低い、ただちに調査が必要な状況ではない。	○	△	○	○					○	2.8	・多量摂取されていないので関心は低い、輸入品についての調査が必要。サンプルは輸入と国産を明確にする必要。 ・加工食品の副原料が汚染されている可能性がある。 ・国内調査では、特定の食品群で汚染レベルが高いものがある。 ・影響は限定的。 ・かび毒は一定の調査と情報提供が必要。	✓	S-B	
フモニシン	飼料	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:コーデックスで汚染低減のための実施規範を策定済。JECFAが再評価を予定(H23.6)、その後基準値の検討を開始。 【現状】:FAMICがH15～H18年度に調査を実施、トウモロコシなどに汚染があることを確認。 【今後の課題】:トウモロコシを含む飼料の汚染実態を、輸入飼料についてだけでなく自給飼料についても確認する必要がある。	○	△	○	○					○	2.8		✓	S-A	
加工・調理時に生成する化合物																					
アクリルアミド	加工食品	H	H	H	H	20.0	【国際動向】:コーデックス実施規範(馬鈴薯加工品、穀類加工品)を採択(H21)。実施規範による低減効果の評価を数年後に行い、基準値設定など追加対策の必要性を検討の予定。 【現状】:H16年度より日本人の摂取量が多い食品についてサーベイランスを実施。高濃度の含有が見られた食品について、低減対策の検討のため調査・研究を実施。食品中の汚染低減のための実施指針等を作成の予定(H22年度中)。 【今後の課題】:実施指針等に基づく事業者による自主的取組による低減効果の把握。我が国独自の食品における生成機序の解明、低減対策の検討。予備調査でさらなる調査が必要と判断した食品における含有実態の把握。	◎	△	○	△	○						4.3	・言葉のみ出回っており、ハザードの中身はあまり知られていない。調理過程で生成されるなどの研究がありながら、一般消費者情報は皆無に等しい。 ・引き続き調査の必要性。 ・潜在的な社会的リスクがある。消費者の関心が高いために、経済リスクとして判断。 ・近年は消費者の間でも非常に関心は高い。	✓	S-A
クロロプロパノール類(3-MCPD及び1,3-DCP)	加工食品	M	M	M	H	14.0	【国際動向】:コーデックス基準(酸加水分解植物性たんぱくを含む液体調味料(本醸造しょうゆを除く))及び実施規範(酸加水分解植物性たんぱく及び酸加水分解植物性たんぱくを含む食品)の策定済。 【現状】:アミノ酸液混合しょうゆで含有量が多い場合があることを実態調査により確認し、クロロプロパノール類の低減対策の徹底を関係業界に要請(H20)。H21年に低減対策の効果を確認するための調査を実施。 【今後の課題】:事業者の自主的な取組の拡大による低減効果の把握。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	4.3	・言葉は出回っているがハザードの中身はあまり知られていない。調理する過程で生成されるなどの研究がありながら、一般消費者情報は皆無に等しい。消費現場では加工された食品などを含め多用されてきているのではないかと。実態調査も必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・3-MCPDはエステル体の調査(発生源など)。1,3-DCPIは3-MCPDの低減と正の相関。 ・潜在的な社会的リスクがある。消費者の関心が高いために、経済リスクとして判断。 ・3-MCPDは昨年エコナ問題でグリシドール脂肪酸エステルが発見されるきっかけとなっているので消費者にも知られるようになっている。1,3-DCPIは近年になって低減の指導がはじまっていることから調査が必要。	✓	S-A	
クロロプロパノール類(3-MCPD脂肪酸エステル)	加工食品	M	M	M	H	14.0	【国際動向】:JECFAによる評価の予定(H23.6) 【現状】:H20～H21年度に予備調査を実施。そこで用いた分析法の問題点があるため、新しい分析法を開発中(～H23) 【今後の課題】:食用油脂等の食品における含有実態の把握。リスク評価を踏まえた低減の必要性の検討。	○	△	△							4.3	・エコナ問題以降、消費者の関心が高くなったと感じている。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・エステル体の調査(発生源など) ・潜在的な社会的リスクがある。消費者の関心が高まることで、経済リスクになる可能性がある。 ・エコナ問題で消費者の関心が非常に高い。	✓	S-A	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国				
多環芳香族炭化水素(PAH)	加工食品	H	M	L	H	14.0	【国際動向】:コーデックスで実施規範(燻製、直接乾燥による食品)を採択(H21)。一部の国で燻製食品や油脂に基準値を設定。 【現状】:トータルダイエツスタディを実施し、鯉節原料の調味料からの寄与が大きいことを特定。鯉節製品を対象とした実態調査(H20)で、製品間のばらつきが大きいことが確認されたため、事業者と連携して、製造方法とPAH含有量との関連を把握するための調査を実施(H22)。 【今後の課題】:鯉節製品における低減対策の検討、鯉節製品以外の燻製・直火加熱食品における含有実態の把握。	◎	△	○	○					3.0	・非常に関心があるが食の実態から多くの消費者はどう考えていけばよかわからない。 ・食品中の含有調査。 ・リスクプロファイルシートからの情報によると調査が必要。 ・鯉節や燻製などいわゆる伝統的食品について含有量が懸念されており、今後実態調査が必要となるが、同時に分析方法の標準化、毒性評価方法の確立などの作業が必要。	✓	S-A
トランス脂肪酸	加工食品	L	M	M	H	12.0	【国際動向】:WHOはトランス脂肪酸摂取量の目標値(エネルギー摂取量を一日当たり総摂取量の1%未満)を設定。コーデックス食品表示部会及び栄養・特殊用途食品部会で栄養表示の一つとして含有量表示を義務付けを検討中。 【現状】:トータルダイエツスタディを実施し、日本人の平均摂取量はWHOの目標上限量の半分程度であることを確認。食品安全委員会におけるH21自ら評価案件。消費者庁において表示等のあり方を検討中。 【今後の課題】:事業者による自主的な取組による低減効果の把握。	◎	△	○						3.5	・日本人の食生活はばらつきはあるものの、洋風化しマーガリン等を摂取する機会は今後も増えると予想される。総量規制する方向で研究を重ねて欲しい。 ・加工食品の副原料の油脂類、特にまぐろタタキ(ネギトロ)の油脂にトランス脂肪酸が検出されるものが見られる。 ・消費者庁で検討されている。前大臣の関心が高かったため、関係省庁等担当課長会議が開催されており、夏までに結論が出ると聞いている。 ・潜在的な社会的リスクがある。消費者の関心が高まることで、経済リスクになる可能性ある。日本人の摂取量は少ないが、欧米の影響で日本でも対応がせまられるかも知れない。 ・消費者庁が表示を検討していることから消費者の関心は高いと思われるが、注意が必要なのはトランス脂肪酸だけではないということ消費者に認識せらうためにも実態の調査が必要。また、事業者が低減する方向に向かっているのでリスクとしては低くなっているのではないかとということも、調査で確認し情報提供して欲しい。	✓	S-B
フラン	加工食品	H	H	M	H	18.0	【国際動向】:72回JECFAが代謝物に遺伝毒性があると評価(H22.2)。コーデックス実施規範の策定を検討中。 【現状】:トータルダイエツスタディを実施し、寄与率の高い食品群を特定。H19~H20年度の予備調査で、一部の食品中に高濃度に含有することを確認。 【今後の課題】:予備調査で含有が確認された食品における含有実態の把握。日本独自の食品や寄与率の高い食品、濃度が高い食品における生成機構の解明と低減対策の検討。	◎	△	△						2.5	・子供が摂取する機会が多い加工食品である、という視点・発想で研究をすすめられたい。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・低減措置の研究開発。 ・影響が限定的。 ・リスクプロファイルシートからの情報によると調査が必要。	✓	S-A
天然毒																			
下痢性貝毒	水産物	M	M	M	H	14.0	【国際動向】:コーデックス基準策定済。 【現状】:二枚貝可食部に対し食品衛生法に基づく規制値(0.05 MU/g)あり。また、地方自治体等がモニタリングを実施している。 【今後の課題】:リスク管理措置として、地方自治体等によるモニタリングを継続。	◎	○	○						3.5	・魚介類に関しては、新しいもの、古くから分かっているもの、海外で問題視されていたもの、あるいは近年の環境問題がらみのものなどを含め未解決分野が多い。多くの場合急性中毒等で発覚しているので、事故発生のおんわずかな情報でも敏感に対応し、研究し規制も考えなければならない。場合によっては徹底的に消費者への周知が必要。 ・近年、日本沿岸(東北、北海道)に検出される傾向があり、その動向が知りたい。 ・二枚貝の産地での規制値及び自主規制で充分か。食中毒との関係で検討。 ・日本人の主菜の魚介類に絡むので注意は必要。違反事例も多発しており、経済的リスクも大きい。 ・海水温の上昇などによる影響はないのか調査が必要。 ・地方自治体等によるモニタリングが行われており、さらに生産者による自主規制も行われている。問題点があるかどうかを洗い直して修正するところがあるかどうか検証する必要がある。	✓	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国					
麻痺性貝毒	水産物	H	M	M	H	16.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済。 【現状】:二枚貝可食部に対し食品衛生法に基づく規制値(4 MU/g)あり。また、地方自治体等がモニタリングを実施、規制値を超えた場合には自主的出荷規制。 【今後の課題】:リスク管理措置として、地方自治体等によるモニタリングを継続。	◎	○	○						3.5	・魚介類に関しては、新しいもの、古くから分かっているもの、海外で問題視されていたもの、あるいは近年の環境問題がらみのものなどを含め未解決分野が多い。多くの場合急性中毒等で発覚しているため、事故発生の本質のわずかな情報でも敏感に対応し、研究し規制も考えなければならない。場合によっては徹底的に消費者への周知が必要。 ・二枚貝、蟹類の肝臓より検出されており、一部の地域では極めて高い数値も認められるので、PSPの分布には大変に興味がある。 ・二枚貝の産地での規制値及び自主規制で充分か。食中毒との関係で検討。 ・日本人の主菜の魚介類に絡むので注意は必要。違反事例も多発しており、経済的リスクも大きい。 ・海水温の上昇などによる影響はないのか調査が必要。 ・地方自治体等によるモニタリングが行われており、さらに生産者による自主規制も行われている。問題点があるかどうかを洗い直して修正するところがあるかどうか検証する必要がある。	✓		
一次産物由来																				
硝酸性窒素	農産物	L	M	M	L	8.0	【国際動向】:食品添加物として、JECFAによる評価済(H16)。 【現状】:野菜中に高濃度に含有されることがあるが、野菜中の硝酸塩が健康に及ぼす影響は明らかでなく、JECFAの評価においても対象外。なお、我が国の野菜における含有量を全国的に調査したことはないが、環境保全にも資することから、各地で施肥管理等による低減技術の開発などに取り組んでいる。 【今後の課題】:野菜中の硝酸塩濃度の低減が食品の安全性の観点から必要であるのかどうか判断するためには、野菜中の硝酸性窒素の生体利用能や代謝を把握する必要がある。										2.8	野菜等に含まれる硝酸性窒素のデータは？その健康への影響研究と公開。野菜はゆでなくなった場合が多いが、洗剤で洗うことで除去されるのか。 ・消費者の関心はあるものの、毒性に関する情報が少ない。 ・健康影響へのデータ不足。 ・新たな問題ではない。消費者の関心は高いようだが、製品リスクは低いと考えている。 ・リスクを耳にすることはあるので、調査及び情報提供が必要かもしれないと考えている。 ・水産生物(食品)への危害というより、浅海域の富栄養化の大きな原因となりうる。また、地下水が影響をうける地域では、水道水の基準をオーバーすることがあり、地下水を利用する食品製造業にとっては、経済的な負担となり、製造する食品の危害となりうる。	✓	S-B

2. 新たにリスク管理の対象とすることを検討するハザード

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	国内					国際
環境由来(金属)																				
アルミニウム	未定	L	M	M	H	12.0	【国際動向】:コーデックス基準(食品添加物の使用基準)を策定済。67回JECFAの再評価(食品添加物由来を含むすべてのアルミニウム化合物)により、PTWIが引き下げ(7 mg/kg bw → 1 mg/kg bw) 【現状】:日本では、食品衛生法で食品添加物の規格基準を設定(使用量の制限はなし)。食品安全委員会におけるH21自ら評価案件。 【今後の課題】:アルミニウムの経口摂取の大半は食品添加物由来と考えられるので、摂取の低減が必要な場合は食品衛生法に基づくアルミニウムを含む食品添加物の規制の見直しが見込まれる。	◎	○								3.5	・PTWIが変更されたため、食品からの主な摂取源の把握が必要。 ・アルツハイマーとの関連性を懸念する消費者もいるため、情報提供が必要。 ・食品安全委員会の自ら評価の対象に選ばれている。調理器具、飲料缶などの主材で影響度が高い。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。		
クロム	未定	L	M	M	L	8.0	【国際動向】:EFSAが小児における長期暴露量の調査報告書を公表。 【現状】:土壌中に含まれ農作物等に吸収されるが、全国的な含有実態は不明。「日本人の食事摂取基準(2010)」では、成人における推奨量を40 µg/日(男性)、30 µg/日(女性)と設定。耐容上限量は未設定。 【今後の課題】:健康影響についてはデータが不足しているが、サプリメントによる過剰摂取を抑えることが重要。国産の農畜水産物における含有実態データは不足しているが、リスク管理の優先度は低いと考えられる。		○								2.5	・鉱山由来のため、国内では監視対象地区が広範。 ・耐容量が設定されていない。 ・水産物の汚染については聞いたことがない。 ・小売業及びその扱い商品での影響は極めて限定的。 ・消費者団体では環境問題に関心が高い人も多いため、調査及び情報提供をお願いしたい。 ・水産食品からは0.2~1.8 ppmレベルのCrが検出されているがその存在形態は毒性のない3価クロムと考えられる。		
コバルト	未定	M	M	M	L	10.0	【国際動向】:特になし。 【現状】:土壌中に含まれ農作物等に吸収されるが、全国的な含有実態は不明。 【今後の課題】:国産の農畜水産物における含有実態データは不足しているが、リスク管理の優先度は低いと考えられる。										1.8	・耐容量が設定されていない。 ・水産物の汚染については聞いたことがない。 ・小売業及びその扱い商品での影響は極めて限定的。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。		
セレン	未定	L	M	M	L	8.0	【国際動向】:EFSAが小児における長期暴露量の調査報告書を公表。 【現状】:土壌中に含まれ農作物等に吸収されるが、全国的な含有実態は不明。魚介類中に多く含まれることが知られ、「日本人の食事摂取基準(2010)」では、平均的な食事ではセレンの摂取量は十分であるとしている。 【今後の課題】:サプリメントの過剰摂取による健康被害の防止が重要。国産の農畜水産物における含有実態データは不足しているが、リスク管理の優先度は低いと考えられる。		○								1.8	・サプリメント等での過剰摂取を懸念。 ・毒性データが不足。 ・小売業及びその扱い商品での影響は極めて限定的。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。		
タリウム	未定	M	M	M	L	10.0	【国際動向】:特になし。 【現状】:土壌中に含まれ農作物等に吸収されるが、全国的な含有実態は不明。 【今後の課題】:国産の農畜水産物における含有実態データは不足しているが、リスク管理の優先度は低いと考えられる。										1.3	・将来的に食品中の摂取量調査が必要かもしれないが、毒性データが不足。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・毒物として、扱いが限定的。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。		
バナジウム	未定	L	M	L	L	6.0	【国際動向】:特になし。 【現状】:毒性に関するデータ不足。機能性成分として認識されている可能性があるが有用性に関する十分な証拠はない。マッシュルーム、エビヤカニ、黒コショウ、パセリ、ディルなどに高濃度に含まれるとの報告があるが、食品から適切に摂取する限り安全であると考えられる。 【今後の課題】:サプリメントの過剰摂取による健康被害の防止が重要(特に五酸化バナジウム)。										2.3	・国内外ともにデータ不足。ミネラルウォーターに含有表示がされている。 ・水・サプリメントなどで見聞きするため不安。 ・微量ミネラルとして訴求の対象になっている。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。 ・特定の水生生物において高濃度の濃縮がみられるが毒性についての研究はされていない。		
マンガン	未定	M	M	M	L	10.0	【国際動向】:特になし。 【現状】:土壌中に含まれ農作物等に吸収されるが、全国的な含有実態は不明。「日本人の食事摂取基準(2010)」では、成人における推奨量を4 mg/日(男性)、3.5 mg/日(女性)と設定。菜食主義者の場合、過剰摂取が懸念されている。 【今後の課題】:国産の農畜水産物における含有実態データは不足しているが、リスク管理の優先度は低いと考えられる。										1.3	・発がん性を含め、毒性のデータが不足している。 ・毒性データが不足。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・小売業及びその扱い商品での影響は極めて限定的。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。		

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案		
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	国内					国際	外国
環境由来(非金属)																					
過塩素酸塩	未定	L	M	M	H	12.0	【国際動向】: 72回JECFAでPMTDI(0.01 mg/kg bw)を設定(H22.2)。JECFAは高摂取群でも摂取量はPMTDIより十分低いと判断。 【現状】: おもな汚染源はロケット燃料と考えられている。日本の汚染実態は不明。 【今後の課題】: 主な汚染源はロケット燃料と考えられており、JECFAの評価を踏まえれば優先度は低いと考えられるが、ロケット発射基地などのない地域でも汚染が見られるため、必要に応じて我が国における実態の把握を検討。	◎	○								2.0	・水耕野菜などへの影響はあるのか。水中の含有実態はどうか。 ・消費者の関心は高いようだが、用途も限定されており、リスクは低いと考える。 ・水産物の汚染については聞いたことがない。 ・JECFAでリスク評価が行われたこともあり、わが国においてもサーベイランスを始めるべき。 ・用途が限定されている。消費者の関心は高いようだが、製品リスクは低いと考えている。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。			
PFOS, PFOA	未定	M	M	M	M	12.0	【国際動向】: POPs条約の付属書Bに追加(H21.5)。EUでPFOsについての販売・使用を制限。IARCが発がん性の評価を検討。 【現状】: イギリス(FSA)の実態調査では、広範の食品から検出されており、特に家畜の臓器や魚介類の汚染レベルが高いが、我が国における汚染実態は不明。化審法における第一種特定化学物質に追加(H22.4.1)されたが、一部の用途に限って使用はまだ認められている。 【今後の課題】: 必要に応じて国産の農畜水産物におけるおおよその含有実態を把握し、必要な場合には関係省庁に排出源対策を要請。	△	○									1.8	・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・データ不足。 ・ハザードとして一般的な物質でない。 ・消費者団体の中で話し合われたことはない。	✓	S-B
ホウ酸	未定	M	M	L	L	8.0	【国際動向】: 特になし。 【現状】: 土壌、海水に多く含まれ、農作物などに吸収される可能性がある。 【今後の課題】: 国産の農畜水産物における含有実態データは不足しているが、リスク管理の優先度は低いと考えられる。											1.5	・クラゲや一部のエビに汚染が見られる。 ・国際的動向を踏まえた上で、調査を行うことを考慮。 ・小売業及びその扱い商品での影響は極めて限定的。 ・消費者団体の中でリスクとして話し合われたことはない。 ・海外で保存料として水産物の加工品に使用されており、輸入食品での違反事例がある。		
現在は使用していないが、過去の意図的な使用により環境中に放出された化学物質																					
BHC(リンデンを除く)	農産物	M	L	L	H	10.0	【国際動向】: POPs条約の付属書Aに追加(H21.5)。 【現状】: 食品衛生法に基づく基準設定済み。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。都道府県及び厚生労働省によるモニタリングでは、おおむね不検出。化審法における第一種特定化学物質に指定(H22.4.1)。 【今後の課題】:	◎	○	○	○	○	○	○	○	○		3.0	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌汚染の実態調査、輸入食品中の汚染実態はどうか。 ・一昨年に中国産落花生と各地からのコーヒー豆の一部に残留違反が続出したが、すでに使用されていない農薬で健康危害を生じる量の残留が発生するとは考えられない。経済リスクも管理対象としており小さいと考える。 ・失効した農薬でも分解されにくく土壌に残ってしまうものは、たびたびウリ科の野菜から検出され消費者でも耳にすることがあるため、一定の調査は必要。 ・一部の魚介類や底棲魚類の魚油中から低レベルであるが、検出されている。健康食品等については監視することが必要。		

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	国内					国際
DDT	農産物	M	L	L	H	10.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済(環境由来残留)。POPs条約対象物質。 【現状】:化審法における第一種特定化学物質に指定。食品衛生法に基づく基準設定済。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。都道府県及び厚生労働省によるモニタリングでは、おおむね不検出。 【今後の課題】:	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	2.8	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌汚染の実態調査、輸入食品中の汚染実態はどうか。 ・違反事例も少なく、経済リスクも管理対象としており小さいと考える。 ・失効した農薬でも分解されにくく土壌に残ってしまうものは、たびたびウリ科の野菜から検出され消費者でも耳にすることがあるため、一定の調査は必要。 ・一部の魚介類や底棲魚類の魚油中から低レベルであるが、検出されている。健康食品等については監視することが必要。		
アルドリン、ディルドリン	農産物	M	L	L	H	10.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済(環境由来残留)。POPs条約対象物質。 【現状】:化審法における第一種特定化学物質に指定。食品衛生法に基づく基準設定済。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。都道府県及び厚生労働省によるモニタリングでは、おおむね不検出。土壌中のアルドリン、ディルドリンを吸収しやすいウリ類における低減技術を開発中(~H23)。 【今後の課題】:ウリ類における低減技術の普及、効果の把握。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	3.3	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌汚染の実態調査が必要。 ・依然土壌中に存在する。違反事例も少なく、経済リスクも管理対象としており小さいと考える。 ・現在でも土壌に残留したものが、きゅうりから検出されることがしばしばあるようなので情報提供が必要。 ・一部の魚介類や底棲魚類の魚油中から低レベルであるが、検出されている。魚油を多く含む健康食品等については監視することが必要。	✓	
エンドリン	農産物	M	L	L	H	10.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済(環境由来残留)。POPs条約対象物質。 【現状】:化審法における第一種特定化学物質に指定。食品衛生法に基づく基準設定済み。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。都道府県及び厚生労働省によるモニタリングでは、おおむね不検出。土壌中のエンドリンを吸収しやすいウリ類における低減技術を開発中(~H23)。 【今後の課題】:ウリ類における低減技術の普及、効果の把握。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	3.3	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌汚染の実態調査が必要。 ・依然土壌中に存在する。違反事例も少なく、経済リスクも管理対象としており小さいと考える。 ・現在でも土壌に残留したものが、きゅうりから検出されることがしばしばあるようなので情報提供が必要。 ・一部の魚介類や底棲魚類の魚油中から低レベルであるが、検出されている。魚油を多く含む健康食品等については監視することが必要。	✓	
クロルデン	農産物	H	L	L	H	12.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済(環境由来残留)。POPs条約対象物質。 【現状】:化審法における第一種特定化学物質に指定。食品衛生法に基づく基準値あり。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。 【今後の課題】:	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	3.0	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌汚染の実態調査が必要。 ・製造・販売のされていない有機塩素農薬。 ・失効した農薬でも分解されにくく土壌に残ってしまうものは、たびたびウリ科の野菜から検出され消費者でも耳にすることがあるため、一定の調査は必要。 ・一部の魚介類や底棲魚類の魚油中から低レベルであるが、検出されている。魚油を多く含む健康食品等については監視することが必要。		

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	国内					国際
ヘキサクロロベンゼン	農産物	H	L	L	L	8.0	【国際動向】: POPs条約対象物質。EUでは植物防疫を目的とした使用を禁止。 【現状】: 化審法における第一種特定化学物質に指定。食品衛生法に基づく基準値設定済(国内では農業登録の実績なし。)都道府県及び厚生労働省によるモニタリングでは、おおむね不検出。 【今後の課題】:	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	2.3	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・製造・販売の禁止されている物質。小売商品と関係は薄い。REACH由来で話題になる可能性があり、その反動として関心が高まる可能性がある。 ・失効した農薬でも分解されにくく土壌に残ってしまうものは、たびたびウリ科の野菜から検出され消費者でも耳にすることがあるため、一定の調査は必要。		
ヘプタクロル	農産物	H	L	L	H	12.0	【国際動向】: コーデックス基準設定済(環境由来残留)。POPs条約対象物質。 【現状】: 化審法における第一種特定化学物質に指定。食品衛生法に基づく基準設定済。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。都道府県及び厚生労働省によるモニタリングで、まれに検出。北海道においては自主検査が行われている。土壌中のヘプタクロルを吸収しやすいウリ類における低減技術を開発中(～H23)。 【今後の課題】: ウリ類における低減技術の普及、効果の把握。	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	3.0	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌の流出による汚染も懸念されるが、今までの分析値で検出されたものは見たことがない。 ・特定の農産物の調査と土壌汚染の実態調査が必要。 ・製造・販売のされていない有機塩素農薬。 ・失効した農薬でも分解されにくく土壌に残ってしまうものは、たびたびウリ科の野菜から検出され消費者でも耳にすることがあるため、一定の調査は必要。	✓	
リンデン	農産物	M	L	L	H	10.0	【国際動向】: コーデックス基準設定済。POPs条約の付属書Aに追加(H21.5)。 【現状】: 化審法における第一種特定化学物質に指定(H22.4.1)。食品衛生法に基づく基準設定済み。農薬取締法に基づく使用禁止農薬として指定。都道府県及び厚生労働省によるモニタリングでは、おおむね不検出。 【今後の課題】:	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	3.0	・残留は認められるべきではない。関心はあるが、それなりの対策がなされているので、引き続き監視を継続し、データを蓄積すべき。輸入食品が増えているので、監視体制の対策強化が必要。 ・土壌・水中の残存についての監視が必要。 ・土壌汚染の実態調査、輸入食品中の汚染実態はどうか。 ・製造・販売のされていない有機塩素農薬。 ・失効した農薬でも分解されにくく土壌に残ってしまうものは、たびたびウリ科の野菜から検出され消費者でも耳にすることがあるため、一定の調査は必要。 ・一部海外の魚介類や底棲魚類の魚油中から低レベルであるが、検出されている。健康食品等については監視することが必要。		
加工・調理時に生成する化学物質																				
エチルカーバメート	加工食品	H	M	M	H	16.0	【国際動向】: CCCFで実施規範(核果蒸留酒)を策定中。 【現状】: 酒類における含有実態を調査(H17、(独)酒類総合研究所)。主たる摂取源は酒類であり、一般の食品からの摂取の寄与は小さいと考えられている。 【今後の課題】: 清酒におけるエチルカーバメートの低減対策については、(独)酒類総合研究所により報告されている。酒類以外の発酵食品などのうち、含有量が高い食品群の情報があれば、実態把握の後、低減対策を検討。	◎	△	△							1.8	・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・アルコール飲料の含有調査は必要かもしれない。一般的にアルコール多飲は健康に影響があるため、控えるべき。 ・影響が限定的である。 ・消費者団体のなかで話合われたことがない。		
グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル	加工食品	M	M	M	L	10.0	【国際動向】: 3-MCPD脂肪酸エステルに関連物質として、一部の国でグリシドール及びグリシドール脂肪酸エステルの毒性の研究や含有実態の調査が進められつつある。 【現状】: 高濃度のジアシルグリセロールを高濃度に含む油の不純物としてグリシドール脂肪酸エステルが含まれることが判明したため、食品安全委員会で安全性を審議中。厚生労働省がH22.5市販食品中のグリシドール脂肪酸エステルの濃度を報告。事業者は当該製品の販売を一時中止中。 【今後の課題】: 国際動向に留意しつつ、食品及び油脂における含有実態の把握とリスク評価を踏まえた低減の必要性の検討。		△	△							3.3	・言葉としては関心が広がっているが、実態は皆目分らない。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・分析法の確立と含有実態。 ・潜在的な社会的リスクがある。 ・エコナ問題で消費者の関心が非常に高い。		

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	国内					国際
天然毒素																				
シガテラ毒	水産物	H	M	M	M	14.0	【国際動向】:各国で我が国と同様に毒魚の流通を規制。 【現状】:厚労省通知に基づき、毒化のおそれがあるオニカマスの販売を禁止。輸入食品監視指導計画において、シガテラ毒魚の混入防止を指導。沖縄県等で数件/年のシガテラ食中毒報告あり。 【今後の課題】:シガテラ毒の分析法の開発。毒素を産生するプランクトンの分布の把握。	◎	△	△							3.0	・魚介類に関しては、新しいもの、古くから分かっているもの、海外で問題視されていたもの、あるいは近年の環境問題がらみのものなどを含め未解決分野が多い。多くの場合急性中毒等で発覚しているため、事故発生のおぼんがわずかな情報でも敏感に対応し、研究し規制も考えなければならない。場合によっては徹底的に消費者への周知が必要。 ・一部の海域から検出されており、重大な危害となる。 ・地域特性と中毒予防の実践。 ・日本人の主食の魚介類に絡むので注意は必要。違反事例も多発しており、経済的リスクも大きい。事前に検知できないにも関わらず、莫大賠償を命ずる判例あり。 ・消費者団体のなかで話されたことはない。 ・海水温の上昇にともない従来漁獲されなかった水域でもシガテラ毒を蓄積する魚種が水揚げされることが多くなりつつある。漁業関係者への早期の情報提供が必要。また、赤潮が発生しやすい海域についてはシガテラ毒を産生する渦鞭毛藻類のモニタリングを実施する必要がある。	✓	
ドウモイ酸	水産物	M	L	M	H	12.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済。 【現状】:「新規貝毒高感度分析法の開発及び新規貝毒による毒化状況実態調査」を実施(H20-H24)、検出率、含有量ともに低いが、汚染はあることを確認している。 【今後の課題】:上記調査により毒化状況の把握を進め、リスク管理措置の必要性を検討。	◎	△	○				○	○		2.8	・魚介類に関しては、新しいもの、古くから分かっているもの、海外で問題視されていたもの、あるいは近年の環境問題がらみのものなどを含め未解決分野が多い。多くの場合急性中毒等で発覚しているため、事故発生のおぼんがわずかな情報でも敏感に対応し、研究し規制も考えなければならない。場合によっては徹底的に消費者への周知が必要。 ・日本ではあまりデータがないが、一部の海域の海藻より検出されており、食物連鎖で魚介類にも検出される可能性がある。 ・自然毒を有している魚介類を多く摂取していない。 ・日本人の主食の魚介類に絡むので注意は必要。違反事例はないが、注目している。 ・消費者団体のなかで話されたことがない。 ・国内産魚介類での中毒事例は聞いたことがないが、輸入水産物、特に貝類やプランクトンイーターの魚種については、漁獲場所及び漁獲時期などの情報をもとにモニタリングを行うことが重要(輸入水産物については現在行われている。)	✓	
プレベトキシン	水産物	L	M	M	H	12.0	【国際動向】:コーデックス基準設定済。 【現状】:国内でのリスク管理措置なし。鹿児島湾での赤潮発生時にプレベトキシン類を検出した事例あり。「新規貝毒高感度分析法の開発及び新規貝毒による毒化状況実態調査」を実施(H20-H24) 【今後の課題】:二枚貝の汚染が確認された場合にはリスク管理措置を検討。	◎	△	○				○	○		2.3	・魚介類に関しては、新しいもの、古くから分かっているもの、海外で問題視されていたもの、あるいは近年の環境問題がらみのものなどを含め未解決分野が多い。多くの場合急性中毒等で発覚しているため、事故発生のおぼんがわずかな情報でも敏感に対応し、研究し規制も考えなければならない。場合によっては徹底的に消費者への周知が必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・データ不足。 ・日本人の主食の魚介類に絡むので注意は必要。 ・消費者団体のなかで話されたことはない。 ・神経性貝毒を産生する渦鞭毛藻類のモニタリングを検討する必要がある。	✓	

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	国内					国際
ヒスタミン	加工食品	L	M	H	H	14.0	【国際動向】:コーデックスの行動規範(水産食品)で指標を設定。 【現状】:冷凍流通網が整備されヒスタミン食中毒件数は減少しているが、依然として発生事例は散見される。さまざまな水産加工品等における含有実態を把握するための予備調査(H22予定)。 【今後の課題】:ヒスタミン低減のためのガイドライン等の作成。	◎	○	○	○	○	○	○	○	3.3	・干物、すり身、缶詰、など輸入が圧倒的。規制が必要。 ・水産物の中毒が時々見られる。漁獲時から流通・加工におけるヒスタミンの生成データが知りたい。 ・最近缶詰や輸入食品から検出されている。大日本水産会でガイドラインを作成。事業者の自主管理だけでよいか。ヒスタミン中毒は重症とならず、薬による治療も有効。一般消費者は中毒をおこしているかもしれないが、わからないのではないかと。 ・日本人の主食の魚介類に絡むので注意は必要。違反事例も多発しており、経済的リスクも大きい。 ・食品安全委員会から注意喚起をして、改めて関心をもたれるようになったので調査と情報提供が必要。 ・漁獲時からの低温管理が最も重要であり、漁業関係者、流通関係者などへの恒常的な教育が必要。同時に大量調理施設へのHACCP管理の導入が望まれる。魚類加工品についても原料特性を考慮した対策が必要。	✓	S-A	
一次産物由来																				
イソフラボン	加工食品	L	H	M	L	10.0	【国際動向】:フランスで基準(乳児用調整乳)を設定。 【現状】:通常の大豆食品からの暴露によるリスクは小さいと考えられるが、イソフラボンを強化した食品等による過剰摂取の可能性はある。食品安全委員会が特定保健用食品として大豆イソフラボンの安全な一日上乗せ摂取量の上限値は30 mg/日であると結論。 【今後の課題】:当面は農林水産省によるリスク管理の対象とする必要性は低いと考えられるが、引き続き情報を収集し、情報提供を実施。	△	△	△						○	3.0	・サプリメントや健康食品による過剰摂取によるリスクの研究を急ぐべき。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・大豆由来の食品以上に、サプリメントからの摂取量が問題。 ・社会的に十分論議されている。サプリメントで月経異常などが報告されているが、健康食品の側面のみ強調されすぎている。 ・依然として“いわゆる健康食品”が売れつづけているので実態を把握する必要。		
青酸配糖体	農産物	L	M	M	H	12.0	【国際動向】コーデックス基準値設定済(キャッサバ粉のみ)。JECFAによる評価を検討中(関連データの提出待ち)。 【現状】:食品衛生法に基づく基準値設定済(小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、生あん:不検出/サルタニ豆、アルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆:500 ppm(シアニ化水素として))。 【今後の課題】:我が国の農産物のうち、青酸配糖体を含むことが知られているものについて、可能であれば含有実態を把握し、調理・加工による減衰のデータと合わせてJECFAに提出。	○	○				○	○	○	2.3	・聞いたことがない。実態調査と研究が必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・現行の食品衛生法における規格基準は有効か。 ・余り周知されていないので注意は必要。 ・古来からの食べ方を無視して、グルメな食べ方や今まで日本人の食生活では考えられなかった食品により食中毒が発生することも考えられる。注意喚起が必要。			
ヨウ素	未定	L	H	L	H	12.0	【国際動向】:JECFAによる評価済(S63)。 【現状】:欧米、豪州等では、ヨウ素を多く含有する海藻類からの過剰摂取の懸念から監視が強化されているが、日本人はヨウ素過剰症が起きにくい民族とされており、日本人の通常の食生活によってヨウ素過剰症が発症したとの報告はない。 【今後の課題】:	◎	○	○						2.5	・過剰摂取した場合のリスクはどうか。 ・海藻類には含まれているが、水産物の汚染について聞いたことがない。 ・必須栄養素。毒性データの収集は必要かもしれない。 ・一部海藻について日本と海外で評価が分かれているが、ハザードと見なして管理までは不要。消費者の関心は高いようだが、製品リスクは低いと考えている。 ・昔から日本人の食生活に深く関わりをもっているものであっても若年層の食生活には変化があるので、一定の情報提供が必要。			

リスク管理の対象		食品安全の観点			国際的動向	合計点	国内外の動向	毒性評価	含有実態把握		低減対策		基準値			メンバーの関心度	メンバーからのコメント	優先度リスト(案)	次期中期計画の優先度案	
ハザード	食品群	毒性	含有実態	リスク					国内	外国	国内	国際	国内	国際	外国					
その他																				
ビスフェノールA	食品容器	M	M	M	H	14.0	<p>【国際動向】:カナダ、デンマークではポリカーボネートなどビスフェノールAを原料とする樹脂のほ乳瓶への使用を禁止。FAO/WHO専門家会合開催予定(H22.10)。</p> <p>【現状】:食品衛生法に基づく容器包装に対する規制あり。食品安全委員会が食品健康影響評価を実施中。</p> <p>【今後の課題】:FAO/WHO専門家会合や食品安全委員会による食品健康影響評価の結果を受けて、必要であれば食品衛生法に基づく容器包装に対する規制が見直される。</p>	○									3.0	<ul style="list-style-type: none"> ・関心はあるがわからない状況。現時点での研究・対策について国民的コミュニケーションが必要。 ・水産物の汚染について聞いたことがない。 ・国内で製造される製缶からの溶出は減っている。一方輸入製缶のコントロールは日本よりできていないと推定される。 ・消費者団体では環境問題に関心が高い人も多いことから、情報提供が必要。 ・内分泌かく乱物質として水生生物への影響が懸念されており、研究されている。水産資源の保全のためにも今後、「水生生物のための環境基準」を策定する方向で検討することが望ましい。化審法では、海産生物についての基準がない。 		