平成 18年1月19日

食品安全に関するリスク管理支援チーム活動状況

平成 17 年 11 月 1 日 (火)

主な検討事項

- (1)今後のチーム打ち合わせ等の開催について
- (2)役割分担について

平成 17年 11月 15日(火)

主な検討事項

- (1)情報とりまとめ様式(案)について
- (2)情報収集先リストについて
- (3) リスク管理検討会 案件に応じて参加するメンバーの選定について

平成 17 年 11 月 29 日 (火)

主な検討事項

- (1) 有害化学物質の実態調査の統一的実施に係る主要な検討事項について
- (2)食品健康影響評価に基づきリスク管理措置を講ずる際の照会手続きについて
- (3) 食品安全に関するリスク・ハザード情報について(別添1)

平成 17 年 12 月 8 日 (木)

主な検討事項

(1) 食品安全に関するリスクプロファイルシートの様式について(別添2)

平成 17 年 12 月 22 日 (木)

主な検討事項

- (1) 食品安全に関するリスクプロファイルの作業状況の把握について
- (2)サーベイランス・モニタリング計画の検討について(別添3)

平成 18 年 1 月 12 日 (木)

主な検討事項

- (1)次回リスク管理検討会(1/19)説明資料について
- (2)サーベイランス・モニタリング計画の検討について

食品安全に関するリスク・ハザード情報報告シート

	(作成課:	課、担当者:	内線:)
情報の入手日	平成 年 月 日		
情報の種別	A: 海外制度・政策情報、 研究成果情報、 食品事		国際機関情報、
			□
	B:□微生物・ウイルス、□外		
	│	る有害物質、食品添加	J物、□GMO・新食品
	│)	
タイトル			
情 報 源			
内容			
想定される影			
響(健康への			
悪影響が発生			
する可能性、			
程度、広がり			
等)			
公表の可否等	──公表(ウェブサイト情報)、	非公表	
取扱い	局内限り、一省内限り、一車		
情報提供先	■ 至急局長まで説明、□リスク	_	公 内共有、
	関係課へ周知()、	
	The state of the s	/\ < \\ \	

食品安全に関するリスクプロファイルシート (化学物質)

作成日(更新日): 平成17年12月8日

	項目	内容
1	ハザードの名称 / 別名	
2	物質名(IUPAC)	
3	CAS名/CAS番号	
4	分子式 / 構造式	
5	基準値、その他のリスク管理措置	食品以外の規制値もあれば記述
	(1)国内	
	(2)海外	
6	ハザードが注目されるようになっ た経緯	
7	汚染実態の報告	
	(1)国内	生データではな〈、解析結果を記述(平均、中央値、 LOD、LOQ 等)
	(2)海外	JECFA、外国政府の情報を活用
8	分析及びサンプリング法	
	(1)分析法	分析法毎に LOD、LOQ を記述
	(2)サンプリング法	
9	毒性評価	影響を受けやすい集団があれば該当する項目にそれ ぞれ記載 不確かさの要素があれば記載しても良い
	(1)吸収、分布、排出及び代謝	
	経口摂取	
	吸入摂取	
	分布	
	排出	
	代謝	
	1	1

	毒性学上重要な化合物	毒性学上重要な代謝物や異性体を記述
F	(2)急性毒性	
-	LD ₅₀	
	標的器官/影響	
ŀ	(3)短期毒性研究	
-	短期毒性に関する最も低い NOAEL	NOAEL がなければ、NOEL、LOAEL、LOEL を明記した 上で記載
	標的器官/影響	
-	(4)長期毒性研究	
Ī	遺伝毒性	
-)遺伝毒性に関する最も低い NOAEL	
ľ)標的器官/影響	
-		
-)発癌性に関する最も低い NOAEL	
-)標的器官/影響	
)IARCグループ	
ŀ		
)生殖毒性に関する最も低い NOAEL	
)標的器官/影響	
-		
-)催奇形性に関する最も低い NOAEL	
)標的器官/影響	
ŀ		
-)その他の毒性に関する最も低 い NOAEL	
)標的器官/影響	
	耐容量	国際機関または日本で設定されたものを記載
	(1)耐用摂取量	
	PTDI/PTWI/PTMI	
ŀ	 PTDI/PTWI/PTMI の根拠	

	安全係数	
	(2)急性参照値	
	ARÍD	
	安全係数	
11	暴露評価	外国政府、JECFA 等の情報を含む 食品以外の摂取経路のデータがあれば記載
	(1)推定一日摂取量	平均、中央値、パーセンタイル値を記述
	(2)推定方法	
12	調製・加工・調理による影響	
13	ハザードによる汚染経路、汚染条 件等	
	(1)生産段階	
	(2)加工·流通段階	
14	ハザードに汚染される可能性が ある農作物/食品の生産実態	
	(1)農産物/食品の種類	
	(2)国内の生産実態	
	(3)海外の生産実態、輸入実態	
15	汚染防止・リスク低減方法	JECFA の勧告を含む
16	リスク管理を進める上で不足して いるデータ等	
17	ハザードの汚染により想定される 社会的・経済的影響	
	(1)農作物/食品への影響	
	(2)その他の影響	
18	消費者の関心・認識	
19	備考	
	(1)出典·参照文献	
	(2)その他	関連する不確かな知見があれば、別紙として添付

サーベイランス・モニタリング計画の骨子(案)

記載項目	サーベイランス・モニタリング計画		備考
	中期計画	年次計画	
基本的な考え方	科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施するため、以下のとおり今後5年間において計画的に実施する。 【実施期間】 H18~22年度(5年間)	スク管理と消費者の視点に 立った施策を実施するため、	
優先度分類の考 え方	A:期間内に実施B:期間内に可能な範囲で実施 C:期間内に実施する必要がない	A:期間内に実施B:期間内に可能な範囲で実施 C:期間内に実施する必要がない	要検討
記載項目	種類	種類	
	調査対象	調査対象	
	調査期間	調査期間	
	公表予定時期	公表予定時期	
	調査目的	調査目的	
	調査量	調査量	
		予算措置、実施主体 ————————————————————————————————————	
留意事項	・計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合、当該食品中のハザードの含有量などについて、緊急に調査を実施	するリスクが顕在化した場 合、当該食品中のハザードの	

優先度検討の基準

(1) 食品の安全性を確保する観点(リスクベース)

ハザードの毒性

- ・毒性の種類、程度汚染実態(分析対象食品)
- ・既知の汚染実態調査結果等から、食品に含まれる量と濃度の可能性 暴露(ハザードの摂取量)の推定
- ・ の分析結果、食品の摂取量等から推定 リスクが未知のハザード/食品(飼料)
- ・どのような食品にハザードが含まれているのか、またどのくらい含まれているのかが不明
- ・食品以外からの暴露量が相当あるもの サンプリング・分析法の確立
- ・実態調査結果を統計学的に意味のあるものとするためのサンプリング 法・分析法が確立しているかどうか

(2)消費者の視点

基準値の遵守状況

- ・食品の基準値の遵守状況に関する国民の関心が高い 消費者・国会等の関心度
- ・リスクコミュニケーション等を通じて要請がある

(3)国際的動向

- ・FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)におけるリスク評価の検討
- ・コーデックス食品添加物汚染物質部会(CCFAC)における行動規範作成 の検討
- ・海外におけるサーベイランスやリスク管理の取組状況

留意事項

- ・ 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合、当該食品中のハザード の含有量などについて、緊急に調査を実施する。
- ・ 汚染される可能性がある農産物/食品の範囲が不明確な場合やサンプリング/分析法が確立されていない場合は、予備調査を実施する。
- ・ 優先度検討の基準のうち、食品の安全性を確保する観点からの検討は、食品安全 に関するリスクプロファイルシートをもとに検討
- ・ サーベイランス・モニタリング計画の策定に当たっては、リスク管理検討会で「関係者」と情報・意見の交換を行う必要がある。
- ・ サーベイランス・モニタリングの実施に当たっては、委託調査(競争入札により、 実施主体を決定)と独立行政法人による調査(財源は、独法交付金)を仕分けす る必要がある。

有害化学物質のサーベイランス・モニタリングの統一的実施に関するスケジュール

