

平成 18 年 3 月 17 日

リスク管理検討会（第 3 回）の背景と作業

1. 農林水産省消費・安全局が、食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書に基づいて、リスク管理者は初期作業として危害要因のリスクプロファイル（食品の安全性に関する問題及びその内容の説明）を作成し、リスク管理実施の優先度を明確にする。
2. リスク管理を行う上で、必要なデータが不足している場合には、実態調査を行う必要があり、上記のリスクプロファイルをもとに、どのような危害要因及び対象食品を対象にするのかを決定する。
3. 上記 1. 2 の優先度を検討する際には、リスク管理検討会において、関係者の意見・情報の交換を行い、その内容を反映させる。リスク管理検討会のメンバーは、消費者や業界の立場からリスク管理に関連する意見（個人名や個別の企業名は必要なく、一般情報として、関連情報を提供していただくことを希望）を述べていただく。
4. サーベイランス・モニタリングの優先度を検討する際には、①食品の安全性を確保する観点（リスクベース）を主に、②関係者の関心、③国際的動向を考慮して、判断する。
5. 今回のリスク管理検討会の議論を考慮して、3 月中に中期計画を公表する予定。
18 年度の年次計画については、調査対象、サンプル数を検討の上、4 月中に公表する予定。